Sorachi stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **37**
- SRM **31.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(59.5%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg *(11.9%)*	81 %	6
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg *(11.9%)*	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg *(6%)*	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.4 kg *(4.8%)*	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg *(6%)*	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace	100 g	20 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
oslo	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól kuchenna	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	redukwas(kreda)	15 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	1 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 1ml kwasu mlekowego 80% do wody do wysładzania.
  1 lis 2021, 16:41

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.