

Stautua Wolności

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **72**
- SRM **32.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (37%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (37%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Specjal W	0.3 kg (5.6%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Roast Barley Malt	0.4 kg (7.4%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Roast Rye Malt	0.2 kg (3.7%)	75 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- W trakcie Mash out-u dodajemy dopiero słody palone.
27 lut 2017, 18:02