

Stoucisz#16

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **27.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **13 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **13 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (26.2%)	80 %	35
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- carafa i jęczmień palony na 10-12 minut w 72C
92zł
Warzenie - 3 II 2018
Początkowa - 11,5 BLG
Końcowa - 3
Burzliwa - 17/18C
ABV - 4,5%
CO2 - 2.0 ;
Rozlew 17 II 2018
23 paź 2017, 23:15