

Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **23.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	800
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3
W oryginalnym przepisie, zastosowano 0,4 kg płatków jęczmiennych.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ewentualnie sól barwiący obtuszczonej 750-120 EBC. Mniej intensywny aromat przypalenia.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	22 g	55 min	13.4 %
Gotowanie	Savinjski Golding	50 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	---
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Drożdże średnio drogie, 23 zeta Flokuacja: wysoka Odfermentowanie: 71-75% Temperatura fermentacji: 16-22 *C Wymagany starter 1000 ml				
Wyeast XL 1084 Irish Ale	Ale	Płynne	1000 ml	---
Drożdże drogie, 45 zeta za paczkę Flokuacja: średnia Odfermentowanie: 71-75% Temperatura fermentacji: 16-22 *C				

Notatki

- Płatki owsiane skleikować w 4 litrach wody i zmieszać z 12 litrami wody. Podgrzać do 66 *C i wsypać wszystkie słydy. Jęczmień palony dodać po próbie jodowej w przerwie dekstrynującej.
27 wrz 2019, 12:46