

Stout 12 HB

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **33.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 60C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg (8%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (8%)	63 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Cardinal	7.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	7.5 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	7.5 g	1 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- cardinal zamiast 15g -> 7.5 (zmniejszenie goryczki)
2 gru 2023, 12:46