

Stout 2.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **37.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **50.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (45.5%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.8 kg (7.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 1 kg (9.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (13.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.3 kg (2.7%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (3.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (3.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Kawowy | 0.4 kg (3.6%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.8 kg (7.3%) | 73 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (3.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Burton Salts | 5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 70 min |

Notatki

- Słód pszeniczny czekoladowy zadać przed podgrzaniem do 78 stopni.
Jęczmień palony wyekstrahować w 1-2 l przegotowanej wody przez 4-12 h w temp. pokojowej
31 lip 2017, 01:00