

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 %

Drożdze

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