

Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (21.1%)	73 %	120
Ziarno	Castle malting Coffe Light	0.25 kg (5.3%)	70 %	250
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	25 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale k-97	Ale	Suche	11 g	fermentis

Notatki

- Słody czekoladowy, kawowy i jęczmień palony na 72 stopnie celsjusza
3 wrz 2017, 10:09