STOUT 6

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **38.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	5 kg *(75.8%)*	81 %	6
Ziarno	Weyermann - czekoladowy pszeniczny	0.6 kg *(9.1%)*	65 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.6%)*	70 %	3
Ziarno	Castle Malting - Cara Gold	0.3 kg *(4.5%)*	77 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.2 kg *(3%)*	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (Polish Hops)	45 g	60 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand-LalBrew London ESB	Ale	Gęstwa	170 ml	---
FERMENTACJA W 22°C- 12 PSI				

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Prażone ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Prażone ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
  Ca-65
  Mg-10
  Na-55
  Cl-70
  S04-95
  HCO3-150
  17 lip 2024, 08:27

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.