

stout 8/2019

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **47**
- SRM **36.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	5 kg (67.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (13.5%)	73 %	120
Ziarno	cookie-bursztynowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	black castlemalting 1300 ebc	0.2 kg (2.7%)	73.5 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe uniwersalny	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic aromat	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra uniwersalny	15 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Citra uniwersalny	15 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirlfloc t	2.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- na 15' przed końcem zacierania dodać stody ciemne
26 kwi 2019, 22:16