

Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **32.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (70.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (3.5%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Briess - Extra Special Malt | 0.3 kg (3.5%) | 73 % | 256 |
| Ziarno | Żytni czekoladowy | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 700 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (3.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (11.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 60 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Protofloc | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Słody barwiące na ostatnie 15 min zacierania.
5 lip 2021, 10:23