

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
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj 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