

Stout HB69

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **27**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (67.8%)	83 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.83 kg (14.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.37 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	837
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.7%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	Challenger	12 g	20 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.6 %
Gotowanie	Warrior	17 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Campden tablet	0.75 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	9.49 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Sulphate	6.32 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Salt	6.32 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Vitamin C	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Super moss	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda do zacierania 24 litry i do tego 1 campden tablet, calcium chloride 6.16g, calcium sulphate 4.1g I salt 4.1g.
Woda do wysładzania 13 litrów i do tego 0.5 campden tablet, calcium chloride 3.33g, calcium sulphate 2.22g I salt 2.22g
29 lip 2020, 19:00