

STOUT ODPADOWY

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **51.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (68.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | chocolate 1200 Fawcett | 0.7 kg (9.6%) | 72 % | 1200 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (6.8%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (5.5%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.2 kg (2.7%) | 70 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 13.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | kreda | 5 g | Zacieranie | 20 min |

Notatki

- Palone od początku - zobaczymy co z tego wyjdzie
24 lut 2017, 12:10