

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