

Stout v4_tonka #78

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **49**
- SRM **34.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	1 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Mep©Ale	3 kg (50.8%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - monachijski I	1 kg (16.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking - karmelowy czerwony	0.4 kg (6.8%)	75 %	50
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	72.7 %	1000
Ziarno	Chateau - black	0.3 kg (5.1%)	73 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	20 g	30 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	30 g	10 min	6.5 %

120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.03 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	bób tonka	5 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	cukier z wanilią	24 g	Butelkowanie	---

Notatki

- bób tonka pokruszony i macerowany - dodany do 10 L piwa, pozostałe 10/11L - bez dodatków
16 paź 2018, 17:14