

Stout z wysłodzin (Work in progress)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **109**
- SRM **61.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **115 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.4 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (3.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	30 g	33 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	10 g	23 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Notatki

- Stout z wysłodzin po RISie (stąd ustawiona mała wydajność zacierania). Wysłodzony do 8 BLG - stąd długie gotowanie i zbyt wcześnie wrzucony chmiel na aromat, który spowodował więcej goryczki.
25 lis 2018, 18:36