

Stout02

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | karmelowy 400 | 1 kg (15.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | pszenica prażona 1393 | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 1393 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 20 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 10 min | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- gips piwowarski do wyladzania - tyżeczka
21 wrz 2020, 09:33