

stout4

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **21.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (30.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.3%)	60 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg (7.4%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	--- %	---
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	Fermentis

Notatki

- jęczmień palony + carafa III po 20 min gotowania wyrzuciłem
czekolada palona po 30 min wyrzuciłem
17 gru 2021, 19:37