

Sty Drout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **37.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3 kg (59.4%)	80.5 %	5
Ziarno	Żytni	0.6 kg (11.9%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (6.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (7.9%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (4%)	72 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	60 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

Notatki

- 200 ml gęstwy podzielona na dwa fermentory do 12 litrów - dodano też po 5 gramów pożywki dla drożdży. Gęstwa wyjęta z lodówki około 6 godzin przed zadaniem - gęstwa leżała w lodówce około 3 miesiące. Nie zrobiona startera, nie rozruszano gęstwy. Start fermentacji bez kontroli temperatury w okolicach 20' po 24 godzina. Data zadania drożdży: 27/28.03 godzina 2.00 w nocy
Start fermentacji 29.03 - w nocy.
29 mar 2020, 11:50