

Szobiszowice - Smoked Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **37.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	maris otter pale ale	3 kg (63.8%)	82 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.7 kg (14.9%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (6.4%)	72 %	180
Ziarno	Chocolate Malt Thomas Fawcett	0.3 kg (6.4%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.5%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- przy zacieraniu po 60 min dodaję słód chocolate, potem po 15 minutach dodajemy jęczmień palony i

trzymamy ostatnie 10 min.

15 sie 2019, 09:21

- z prognozowanego 12 plato wyszło 15 plato . wyższa wydajność zacierania

17 sie 2019, 17:28