

TORF, POT, KREW I ŁZY

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **48**
- SRM **31.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	4 kg (57.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.7 kg (10.1%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.55 kg (7.9%)	55 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sól	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	tonka	15 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- To może być w pizdu sztos. Opcja - bretty...
24 lip 2017, 01:03