

# 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 %     |

## Drożdże

| 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