

# TriStout & Isotta I.V.

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **34.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 4.15 kg (72.9%) | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne    | 0.66 kg (11.6%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.66 kg (11.6%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa               | 0.22 kg (3.9%)  | 70 %       | 664 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 70 g  | 60 min | 6.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1084 Irish Ale | Ale | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs  |

## Notatki

- Fermentacja 22dni przy 22st przelanie i 10 dni przy 22  
29 mar 2021, 10:33