

Trzech Mędrców

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **41.1**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (8.6%)	80 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.33 kg (5.7%)	80 %	1200
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (8.6%)	80 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %
Gotowanie	Puławski	15 g	15 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Chili	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Przyprawa do piernika	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	30 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Moja druga warka. Wyszło mi około 16l. Problemy z filtracją. Złym pomysłem jest dodawanie chilli w proszku.
5 kwi 2018, 23:03