

W08.03.2017 - Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **31.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Filtracja bez problemu.
9 mar 2017, 12:24