

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