

warka 32

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **12.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1.38 kg (23.3%)	80.5 %	15
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.12 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (42.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4.2%)	74 %	3
Ziarno	Wheat Malt-irich	0.25 kg (4.2%)	85 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.17 kg (2.9%)	73 %	900
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	18.7 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- pogotowaniu wyszło 1056-14 blg
9 lis 2018, 16:10