

Weizen Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **33.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (46.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (27.7%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (6.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	English Golding	7 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	Target	10 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis

Notatki

- ciemne słody dodać na ostatnie 10/15 minut zacierania
28 sty 2019, 22:35