

Whisky Extra Stout (browar Czarna Łapa)

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **31.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.314 kg (37.5%)	80 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (22.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.828 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.4 kg (4.5%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Notatki

- PRZEPIS ORYGINALNY ZE STRONY <http://browarczarnalapa.blogspot.com>

22# Whisky Extra Stout 2.0 18 blg

Skład:

- Słód Pale Ale 3 kg
- Słód Whisky 2 kg
- Słód Monachijski I 1,5 kg
- Płatki owsiane błyskawiczne 0,6 kg
- Słód Carafa I Special 0,4 kg
- Słód Blackprinz Briess 0,3 kg
- Słód Caraaroma 0,3 kg
- Chmiel Sybilla 50 g
- Chmiel Magnum 35 g
- Drożdże Wyeast 1469 West Yorkshire Ale - pierwszy zbiór po Stoucie Lawendowym

Dodatki:

- chlorek wapnia 5 ml od początku gotowania

Zacieranie:

Słody wsypane do wody o temperaturze 66 C.

64 C -> 45 min.

72 C -> 30 min.

76 C -> 5 min.

Wysładzanie:

15 litrów wody o temperaturze 70 C - 72 C.

W przeciwieństwie do poprzednich warek z udziałem słodu żytniego, w tym przypadku wysładzanie było czystą przyjemnością.

Gotowanie:

Czas gotowania: 90 min.

60' -> Magnum 35 g

30' -> Sybilla 30 g

10' -> Sybilla 20 g

Chłodzenie za pomocą chłodnicy zanurzeniowej. Uzyskałem 25 litrów (korekcja wodą) brzeczki nastawnej o ekstrakcie początkowym 18 BLG.

Fermentacja:

Fermentacja burzliwa: start: 23.11.2014 - 05.12.2014

Drożdże zadane w temperaturze 17 C. Fermentacja w temp. 17 C - 21 C

Fermentacja cicha: start: 05.12.2014 - 15.12.2014

Skrzynia z wiadrzem wyniesiona na balkon. Temperatura cichej fermentacji w okolicach 3 - 4 C.

Butelkowanie: 15.12.2014

Parametry piwa:

OG: 18 blg

FG: 5 blg

Alk: 6,7 % obj.

IBU: 55

Uwagi:

- Piwo wyszło bardzo dobre. Wersja 2.0 zdecydowanie lepsza od pierwszej. W smaku czuć "podkład kolejowy" oraz kable. Super wędzoność. Nasycenie niskie jak przystało na rasowego stout'a. Piwo nadaje się do dłuższego leżakowania, a to dzięki większemu ekstraktowi w stosunku do wersji pierwszej.

23 kwi 2017, 11:56