Żona Holiwoodu

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV **---**
- IBU **46**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.3 kg *(55%)*	80 %	4
Ziarno	Smoked Malt	1 kg *(16.7%)*	80 %	18
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg *(5%)*	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg *(5%)*	73 %	887
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg *(5%)*	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg *(6.7%)*	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg *(6.7%)*	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bekon	150 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe z Beczek Bourbonu	50 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Boczek wędzony obkorić z tłuszczu, pokroić w kostki i usmażyć "na miękko".
  Tłuszcz zlać i odsączyć ręcznikiem papierowym.
  Bekon zalać w słoiku 100ml wódki, dolać wody tak by tafla była 10mm nad boczkiem. Odstawić na czas fermentacji burzliwej.
  Usunąć boczek, zebrać tłuszcz i filtrować płyn przez sitko do momentu gdy przestanie się na nim osadzać tłuszcz.
  Płyn odstawić do zamrażarki (otwarty słoik w misce z wodą) na około godzinę.
  Ponownie zebrać tłuszcz i filtrować przez sitko.
  Filtrować przez torbę filtracyjną do całkowitego usunięcia tłuszczu z płynu.
  2 mar 2016, 20:47

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.