

Żytni Stout z ziarnami kakaowca

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (37.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (30.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.2%)	80 %	20
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.5%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Ziarna kakaowca kruszone, prażone w piekarniku 100C, 10 min. Odtłuszczone na papierze. Macerowane w rumie.
1 lut 2019, 16:35