

**WARKA 014****sobota, 7 luty 2009****Dry Stout**

<b>ilość (L)</b>	<b>63</b>	<b>BLG początkowe</b>	<b>12</b>	
		<b>BLG po burzliwej</b>	<b>5</b>	(temp 8-18*)
<b>IBU</b>	<b>34</b>	<b>BLG końcowe</b>	<b>4-4,5</b>	
<b>wydajność</b>	<b>76,76%</b>	<b>alkohol</b>	<b>4% - 4,3%</b>	

B. Banasiak s. 19.

SŁODY	Typ	Proporcje na 50 L	UŻYŁEM	
	1 pilznerski	7 380	7 380	65,17%
	monachijski	1 620	1 620	14,30%
	zakwaszajacy	375	375	3,31%
	carapils	250	250	2,21%
	płatki jęczmienne	500	500	4,42%
	caramunich II	0	200	1,77%
	2 czekoladowy	500	-	-
	jęczmień palony	875	1 000	8,83%
	SUMA		11 325	100,00%

CHMIEL		ilość (g)	a-k
	marynka szyszka	63	10%
	lubelski lubelski szyszka	50	4%

**DROŻDŻE**

Danstar Windsor cała saszetka

**ZACIERANIE**

Zasyp (1) do 30 L wody  
 Temp 68\*->65\* PRZERWA przez 1h 15min  
 podgrzanie do 75-78\* ; w międzyczasie zasyp (2)

**FILTRACJA**

Wysładzanie – sporo wody

CHMIELENIE	60 minut	ilość	czas	IBU
	marynka	63	60	30,89
	lubelski	50	15	3,35
	mech irlandzki 10 g w 50. minucie			
	SUMA			34,24

**CHŁODZENIE**

przez noc

**FERMENTACJA** 14 + 7 dni

otrzymano 48L o BLG 16 w 6\* co wg Beer Tools = 15,50 BLG  
 dolano ok 6L wrzątku czyli otrzymano ok 54 L ok 13,78  
 8-02-2009 dodano rehydratyzowane w brzeczce drożdże  
 9-02-2009 dodano 9L przegotowanej wody  
 -> wg Beer Tools otrzymano 63 L o BLG 11,98  
 22-02-2009 zlew na cichą 2x30 L, blg ok 5, zapach i wygląd ok  
 resztki rozlano do butelek: 5x0,5 L z cukrem ok 2,5-3g/0,5 L

**ROZLEW**

28-02-2009

1) keg 18,9 L 90 g cukru (ok. 5g/litr) SUMA - 62,5 L  
 2) butelki 0,5 L 85 sztuk – 255 g cukru (3g/but) Temperatura piwa: 16\*  
 3) 5 butelek 0,5 L po cichej bez cukru