

Piwo - Krośnieński Stout



Autor: **zabecka**
Przepisów: **62** Ocena: **1485**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Słody
- Chmiele
- Drożdże

Sposób przygotowania:

1 Surowce fermentowalne:

Pale ale - 51%
pilznieński - 16%
karmelowy 120 EBC - 6,7%
Carapils - 6,7%
Wiedeński - 5,4%
karmelowy 30 - 4%
Carafa special II - 2,7%
Fawcett amber - 2%
jęczmień palony - 1,3%
płatki owsiane - 1,3%
Special B - 1%
Carafa special III - 1%

Chmiele:

Marynka 8% - 60g, 60 min
Hellertau tradition 5,0% - 5g, 15 min
Hellertau tradition 5,0% - 5g, 5 min

Drożdże:

US-05 gęstwa

Zacieranie:

50' - 62°C
25' - 72°C
5' - 78°C

Stout Bałtycki - 22 blg

Fermentacja wznrastająca - 16st.-22st.

Fermentacja:

- burzliwa 2 tygodnie

- cicha 2 tygodnie

Twoje notatki do przepisu: