

# Piwo - Krośnieński Stout

Autor: **zabecka**Przepisów: **62** Ocena: **1486**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Słody
- Chmiele
- Drożdże

## Sposób przygotowania:

### 1 Surowce fermentowalne:

Pale ale - 51%  
 pilzneński - 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 wzrastająca - 16st.-22st.

Fermentacja:

- burzliwa 2 tygodnie

- cicha 2 tygodnie



Twoje notatki do przepisu: