

#25 Sweet stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **39.9**
- Styl **Sweet 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany - płatki	0.4 kg (7.9%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cluster	25 g	20 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cluster	15 g	10 min	7.75 %

Drożdże

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

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	Whitelabs
---------------------------------------	-----	--------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Butelkowanie	15 min

Notatki

- Starter WLP099, 1 litr. Laktoza do rozlewu.
20 wrz 2019, 12:04