

#75 Cinnamon Coffe Stout (Festiwal Piwowarów Domowych)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **10**
- SRM **44.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.5%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.7%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.4%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (7.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar
-----------------------	-----	-------	------	---------

Notatki

- Carafy i chocolate od początku zacierania. Palony jęczmień na mashout.

Woda Tesco Value+modyfikacje:

Zacieranie(27L)->NaCl 5,4G+ CaCo3 1,6G

Wysładzanie(17L)->NaCl 3,4G+ kwas mlekowy 5,9ml

Parametry: Ca-121 Mg-15 Na-85 SO4-89 Cl-138

31 mar 2018, 13:23