

Jazzman

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **34.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (58.8%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.9%)	60 %	788
Ziarno	Wheat Black Castle Malting	0.2 kg (5.9%)	77 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.8%)	76.1 %	0
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	50 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Słody ciemne po próbie jodowej
13 maj 2022, 03:06