

Latte Nero PK 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **57.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich II Best	0.3 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Chocolate Best	0.4 kg (7.4%)	75 %	900
Ziarno	Carafa II Best	0.4 kg (7.4%)	65 %	1100
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.7%)	76.1 %	0
Płynny ekstrakt	sinamar	0.1 kg (1.9%)	--- %	8000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.7 %

Drożdże

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

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- espresso 250 ml koniec gotowania
jeczmiem palony 15 min zacierania
28 gru 2020, 08:51