

Malinowy chruśniak #1 - Sweet Stout z maliną - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.5 kg (8.8%)	70 %	300
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.3 kg (5.3%)	1 %	1200
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	1 %	3
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.25 kg (4.4%)	81 %	5
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	1 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL) - granulát	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	15 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	15 g	7 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce (malina)	1800 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody czekoladowy i prażony dodane do zacierania na drugą przerwę 72C.
3 wrz 2017, 15:26