

Noc Kultury #4 - Sweet Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **40.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.8 kg (13.4%)	68 %	400
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.35 kg (5.9%)	1 %	1200
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.3 kg (5%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulāt	13 g	7 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	czekoladowy ciemny Viking Malt	350 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	tabliczka czekolady gorzkiej 64%	100 g	Gotowanie	5 min