

Noc Kultury #6 - Sweet Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **37.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński Viking Malt	1.5 kg (25.4%)	81 %	4
Ziarno	golden ale Viking Malt	1.5 kg (25.4%)	80 %	11
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.5 kg (8.5%)	68 %	400
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.5 kg (8.5%)	75 %	180
Ziarno	czekoladowy Bestmaltz	0.25 kg (4.2%)	75 %	900
Ziarno	żyto prażone Viking Malt	0.25 kg (4.2%)	65 %	1100
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.5%)	70 %	1
Cukier	laktoza + lakto z mleka	0.63 kg (10.7%)	--- %	---
Cukier	cukier kokosowy	0.279 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior (US) - granulat	15 g	80 min	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	kakao w proszku do zacierania	500 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	słody ciemne na ostatnie 15 min	500 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	mleko w proszku odtłuszczone	1000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	cukier kokosowy 300g	300 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	maliny mrożone	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni