

Sweet stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **37.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (3.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (7.7%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (7.7%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	30 min	10 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	4.4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4.8 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Słody palone dodane po 60 minutach, przed mashoutem. Laktoza 15 min przed końcem gotowania.
25 sty 2021, 20:01