

Sweet Stout V2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.6%)	68 %	1200
Ziarno	Crystal II 200	0.5 kg (8.6%)	71 %	200
Ziarno	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (17.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	50 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- ZACIERANIE:
 - 68 stopni (słód Pale Ale i Crystal)
 - po 60 minutach 60 stopni, podgrzewanie
 - 68 stopni - dodanie słodu czekoladowego
 - przerwa 10 minut
 - podgrzewanie do 78 stopni.

16 gru 2017, 10:35