

Urodzinowe- ciemne

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **40**
- SRM **50.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.2%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.2%)	60 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa- zaparzona do refermentacji	150 g	Butelkowanie	0 min

Notatki

- Wyszło bardzo dobre, słodkie, treściwe, piana średnia -> słaba
28 mar 2024, 16:27