

White stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (13%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakao	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Przed rozlewem dodać cold brew z sterylnej wody i kawy obmytej wódką.
na 7 dni cichej ziarna kakao moczone przez 4 dni w wódce 180 ml

laski wanilii moczone w wódce
15 paź 2017, 11:47