

#11 Cappuccino Stout (scooby base)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **23.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (79.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kawa mielona	100 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Jęczmień palony na koniec zacierania.
Kawa mielona na koniec gotowania.
Laktoza przed butelkowaniem.

Na bazie receptury scooby'iego z piwo.org.
27 mar 2019, 21:55