

13 Piotruś

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **41.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.8%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (19.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (19.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5%)	68 %	1200
Cukier	Cukier	0.147 kg (2.9%)	100 %	---
Cukier	Laktoza	0.4 kg (7.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	37 g	60 min	4.6 %

Drożdże

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

S04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-----	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki owsiane	200 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Po gotowaniu 24.5 litra 15 Blg. Chłodzenie do 24.
28 paź 2017, 21:59