

## BIAB - Sweet Stout (Wheat) 2020

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **25**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (90.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7.6%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Palony Jęczmień	0.06 kg (1.8%)	80 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (2020 - PL)	10 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Porter & Kvass	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda	20000 g	Zacieranie	41 min

Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	150 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa	125 g	Gotowanie	5 min
Bellarom Barista Columbia mielona - Lidl				
Dodatek smakowy	Kakao	100 g	Gotowanie	5 min
Beldake kako o obniżonej zawartości tłuszczu extra ciemne - Lidl				
Dodatek smakowy	Mleczko kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodane pod koniec burzliwej, Real Thai mleczko kokosowe - Lidl.				