

Carbon - Sweet Stout v. 1.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **38.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	100 g	Gotowanie	30 min

Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Orzechy laskowe	100 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Orzechy laskowe	100 g	Fermentacja cicha	3 dni