

chocolate sweet stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **36.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (62.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.8%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (4.2%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (0.7%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	flor	1 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	płatki USA śr. przyp	50 g	Fermentacja cicha	30 dni