

Ciasteczkowa Miłość

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **18.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (22.2%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (7.4%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1335	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia w whisky 2x	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Prażone kakao	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- drożdże stare ale rozkręcone na starterze
22 sty 2019, 12:49