

Cinnamon Sweet Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **27.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (52.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (3.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (3.3%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.13 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.15 kg (4.9%)	73 %	256
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	kora cynamonowa	20 g	Fermentacja cicha	10 dni

Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
------	---------	-------	-----------	--------

Notatki

- kora & wanilia na cichą
6 wrz 2017, 15:57