

clone the waiter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **42.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (10.1%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (10.1%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.75 kg (15.2%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 0.5 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|

Notatki

- 8l wody do podbicia
2 garści łuski ryżowej
Wyszło 23l 15,5brix
Bez laktozy 14brix

04.01.2019

7l wody do podbicia
2 garstki łuski ryżowej
Wyszło ok 23l 17brix
Bez laktozy 14 brix

Gestwa tygodniowa us05 ok 300ml
30g Magnum na 60min
Gotowanie 82min w celu odparowania
1kg laktozy
15 lut 2018, 17:54