

CMS

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **37.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (31.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.7 kg (24.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.55 kg (8%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (10.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 1.1 kg (15.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.33 kg (4.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.33 kg (4.8%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Wiśnie | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Przyprawa | Porzeczki | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Przyprawa | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Sól barwiący wrzucony tuż przed podłączeniem palnika na grzanie na wygrzew.
Ilości owoców podane na 8 litrowe mini-warki.
<https://www.homebrewersassociation.org/how-to-brew/how-to-add-fruit-to-beer/>
<http://www.wiki.piwo.org/Laktoza>
Sok 70%, 10 BLG
16 lip 2017, 14:14