

Czarna Wanilia

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **28.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (6.1%)	75 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (7.6%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom Dekstrynowy	0.25 kg (7.6%)	75 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie:
 - Płatki skleikować w 3L wody.
 - Następnie zmieszać je z 5.8L wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słady.
 - Temperaturę ustalić na 64C. Przerwa 45 minut.
 - Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzać zacier do 76C.
- Filtracja i wysładzanie:
 - do uzyskania 12,5L
- Czas gotowania: 65 minut
- Chmienie:
 - 10g w 10 minucie gotowania, 20g w 50 minucie gotowania
- Fermentacja:
 - 7 dni w temperaturze około 21C, fermentacja cicha 2 tygodnie w tej samej temperaturze.
- Leżakowanie minimum 5-6 tygodni!

16 lis 2019, 15:24