

Czarny słodziak (wstępne założenie)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.1%)	80 %	2
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.65 kg (9.9%)	70 %	837
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 400 EBC	0.5 kg (7.6%)	79 %	400
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.7%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Do chmielenia poszło 200 g szyszki świeżej mieszanki cascade i chinook na 50 minut. Smakowo myślę

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

goryczka powinna być na poziomie 20 - 25 IBU.
15 wrz 2024, 18:37