

czekadefko

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **25.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (12.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	10 g	30 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- ziarno kakaowca zmielone i zalane czarnym rumem na tydzień. Na fermentację cichą dodana sama esencja rumu z ziaren. wyszło ok. 350ml.
26 lut 2018, 22:07