

Czekolada deserowa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (8.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (3.6%)	81 %	6
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Notatki

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

- Kwasowość narazie na nieco zbyt wysokim poziomie .
8 maj 2019, 19:49