

Czekoladowa Laktacja

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (43.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (1.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom pszoniczny	0.4 kg (3.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (1.7%)	74 %	118
Cukier	Trzcinowy	0.7 kg (6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	80 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Gorzka czekolada	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	440 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody ciemne wsypuję na drugą przerwę. Na cichą fermentację dodaję 100g gorzkiej czekolady i 300g laktozy (wszystko zalane wrzątkiem, jakieś 800ml). Po przelaniu na cichą, z osadem wypadło ponad 5 litrów piwa.
13 maj 2016, 08:22