

Czekoladowy sweet stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **31.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (57.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (4.9%)	60 %	690
Ziarno	Crystal malt	0.4 kg (6.6%)	70 %	150
Ziarno	Żytni czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	75 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky	20 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii	10 g	Fermentacja cicha	20 dni
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 1. 15 Blg przed dodaniem laktozy.
 - 2. 1,5 litrowy starter drożdżowy zrobiony z płynnych drożdży fm13 dwa dni przed warzeniem. Na 12 godzin zostawiony w lodówce aby drożdże opadły na dno. Do brzezki dodane około 200 ml gęstwy.
 - 3. Fermentacja ruszyła na drugi dzień po zadaniu drożdży. W temperaturze 17 stopni otoczenia. Brzezka została schłodzona do 19 stopni i w takiej temperaturze została zadana gęstwa drożdżowa.
- 30 lis 2019, 11:02