

Droga mleczna

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **26.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (6.7%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	55 min	10.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	55 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	3.7 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	7 dni	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	750 g	Gotowanie	15 min

Inne	2 laski wanilii macerowane w rumie	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
------	--	------	-------------------	-------

Notatki

- 19.03.2016 - 7 warka
31.03.2016 - zlanie na cichą
06.04.2016
13 sty 2018, 19:01