

FRUIT STOUT #1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **30.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (49.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.9%)	--- %	296
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (9.8%)	20 %	493
Dodatek	Jęczmień palony	0.05 kg (1.6%)	--- %	1940
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg (6.6%)	--- %	8
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (6.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (13.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	7 min	13.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Maliny	300 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- słody jasne [pilzneński, monachijski I, karmel 150, płatki owsiane, płatki jęczmienne] ==> 50 min, 66°C
24 paź 2016, 23:36
- słody ciemne [czekoladowy, jęczmień palony] ==> po 50 min zacierania, przy 72°C
25 paź 2016, 00:12