

Herbal

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **30**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Pale Ale Malt	4.4 kg (83%)	79 %	79
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.3 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (5.7%)	74 %	158
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.7%)	71 %	600

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik hornindal	Ale	Kultury	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	bay leaves	10 g	Gotowanie	30 min
na goryczkę				
Ziolo	elderflower	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Ziolo	linden blossom	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Ziolo	leaves of wild strawberry	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Ziolo	melissa	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- <https://beerandbrewing.com/category/Stout%20Recipe/>
<https://byo.com/article/sweet-stout-style-profile/>
29 sty 2019, 14:40