

# HINTERLAND

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **30**
- SRM **55**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Best Pale Ale	12 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (9.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	1 kg (4.9%)	74 %	158
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	2 kg (9.8%)	73 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	1.5 kg (7.3%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	75 g	30 min	10 %
Whirlpool	Fuggles	50 g	30 min	5.9 %

## Drożdże

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

Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
Starter 3 L (2 dni na mieszadle) na brzeczce 10 BLG z suchego ekstraktu.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
Ziarna przed dodaniem do fermentorów prażone 30 min w 120 C				
Klarowanie	Laski wanilli	20 g	Butelkowanie	---
2 świeże laski wanilii pocięte i moczone przez 30-60 dni w 100 ml burbonu. Dodane wraz z burbonem podczas rozlewu.				

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 30 dni + fermentacja cicha 30 dni z dodatkiem płatków dębowych moczonych 30 dni w koniaku.  
25 wrz 2021, 17:56