

# Imperial MINT SWEET STOUT

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.8%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	73 %	950
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.1%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.5%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wayest 1056	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mięta	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Dodałem 5 gr pożywki dla drożdży  
*13 lis 2018, 19:06*