

# Karnawał

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **33**
- SRM **35.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ                                     | Nazwa                         | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---|-------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno                                  | Pilzneński                    | 2.5 kg (70.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno                                  | Wheat Chocolat Castle Malting | 0.25 kg (7.1%)  | 80 %       | 900 |
| Na smak i kolor - od początku gotowania |                               |                 |            |     |
| Ziarno                                  | Brown Simpsons Malt           | 0.25 kg (7.1%)  | 70 %       | 460 |
| Dodatek                                 | Suszone śliwki                | 0.2 kg (5.7%)   | 38 %       | 1   |
| Dodatek                                 | Suszone morele                | 0.2 kg (5.7%)   | 53 %       | 1   |
| Dodatek                                 | Laktoza                       | 0.125 kg (3.5%) | 80 %       | 1   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra  | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lomik  | 20 g  | 5 min  | 3.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Magnum | 4 g   | 5 min  | 13.5 %     |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Lactose         | 125 g | Gotowanie  | 15 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1.5 g | Zacieranie | 90 min |

## Notatki

- W wodzie z cukrem do refermentacji zagotować śliwki i/lub morele. Zagotować jak kompot. Po tym śliwki/morele odcedzić a "kompocik" wlać do piwa.  
*22 lis 2021, 20:22*