

# 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**
- Wyszadzaj 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*