

## Kopciuszek (Smoked Tropical Stout)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 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 **6.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt - smoked cherry	2 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (10.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (5.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (5.3%)	81 %	53
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Fuggles	10 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Śliwka	500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	Rodzynki	200 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

### Notatki

- Rodzynek nie czuć. Za dużo laktozy. Średnie.  
24 kwi 2019, 12:09