

# Mint Sweet Stout #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3.5 kg (56.5%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (16.1%)	78 %	24
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	1200
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (9.7%)	50 %	1
Dodatek	Cukier laktoza	0.5 kg (8.1%)	56 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulat	15 g	60 min	12.5 %

## Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	1 g	Zacieranie	70 min
Ziolo	Mięta (15g) macerowana w wódce	15 g	Butelkowanie	5 min

### Notatki

- Profil wody:  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual  
146.3 20.0 48.1 84.0 48.9 327.0 210.9  
  
SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty  
29 sty 2018, 16:24
- Mięta (15g) macerowana w wódce (2 tygodnie).  
31 sty 2018, 09:33