

niby stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **30.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (9%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	55 min	8.7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	40 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon pokruszony	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 1. po wyładzaniu 25l brzezki, BLG 13,5
 - 2. po gotowaniu i zlanu do fermentora 19,5l brzezki BLG 14,5
 - 3. po dodaniu laktozy dolanie wody do 21l BLG 15,5
 - 4. BLG po fermentacji wtórnej 6,5 Czyli alkohol 4,7%
- Piwo mocno słodowe, delikatne w smaku, goryczka i chmiel mało wyczuwalne. Czuć cynamon, goździki minimalnie.
- 3 mar 2021, 19:43