

# Niskoalkoholowy staut i sweet stout#1

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **37**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **81.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Wystadzaj używając **-11.2 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.1 kg (24.2%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.45 kg (9.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (5.5%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Caraorama	0.2 kg (4.4%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.3%)	68 %	1200
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (2.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień prażony	0.4 kg (8.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	East Kent Goldings	35 g	60 min	4.6 %

## Drożdże

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

Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's
Lallemmand Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	150 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	KAWA	250 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	2 dni

### Notatki

- 2 różne warki po 13l zadane różnymi drożdżami. Laktoza dodana do obydwu piw po 150g na windsora i 300g na M15. Kawa i łuska kakaowca dodana tylko do Windsora na 2 dni przed rozlewem. Prażony Jęczmień dodany do wystadzania. 15 śliwek macerowanych z laską wanilii w alkoholu została dodana do M15 na 2 dni przed rozlewem.  
5 paź 2024, 13:32