

Noc Kultury #1 - Sweet Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **33.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (65.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Caramel 30	0.5 kg (13.2%)	85 %	35
Ziarno	Płatki owsiane górskie	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Słód Czekoladowy	0.3 kg (7.9%)	85 %	1200
Ziarno	Viking Malt Słód Prażony	0.2 kg (5.3%)	85 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	10 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	Puławski	15 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	15 g	7 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.2 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	80 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Piwko bomba! Świetny aromat pomarańczy, drobno pęcherzykowa piana z ładnym krążkowaniem.
26 mar 2017, 22:44