

## Noc Kultury #5 - Sweet Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **38.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (15.9%)	78 %	24
Ziarno	karmelowy 100 - Viking Malt	0.3 kg (4.8%)	75 %	100
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.3 kg (4.8%)	65 %	600
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	900
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	1100
Ziarno	żyto prażone Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	1 %	1100
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (9.5%)	70 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulata	20 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Słody ciemne	600 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mleko w proszku odtłuszczone	750 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	1 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Słody ciemne dodane na mashout.

Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual Alk.  
146.3 20.0 48.1 84.0 48.9 327.0 210.9

SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty  
29 sty 2018, 12:34