

## Noc Kultury #8 - Sweet Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | wiedeński Castle Malting         | 3 kg (49.6%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | caramel aromatic - Viking Malt   | 0.3 kg (5%)    | 75 %       | 180  |
| Ziarno | Château Special B Castle Malting | 0.3 kg (5%)    | 77 %       | 300  |
| Ziarno | czekoladowy Bestmaltz            | 0.3 kg (5%)    | 75 %       | 900  |
| Ziarno | pszenica prażona Viking Malt     | 0.15 kg (2.5%) | 70 %       | 1100 |
| Ziarno | żyto prażone Viking Malt         | 0.1 kg (1.7%)  | 65 %       | 1100 |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne      | 1.4 kg (23.1%) | 70 %       | 1    |
| Cukier | lakto z mleka                    | 0.5 kg (8.3%)  | --- %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga (PL) - granulat | 25 g  | 90 min | 9.5 %      |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                             | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% (wystładzanie) | 2 g    | Zacieranie | 75 min |
| Czynnik do wody | Węglan wapnia                     | 2 g    | Zacieranie | 75 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia                    | 6 g    | Zacieranie | 75 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia                   | 1 g    | Zacieranie | 75 min |
| Czynnik do wody | mech irlandzki                    | 2 g    | Gotowanie  | 15 min |
| Dodatek smakowy | mleko w proszku odtłuszczone      | 1000 g | Gotowanie  | 0 min  |
| Dodatek smakowy | Mak niebieski                     | 200 g  | Gotowanie  | 15 min |

### Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=1HWD5PX>  
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
 56.5 0.0 131.0 98.1 42.2 57.147  
 Mash pH \*: 5.75  
 SO42-/Cl- ratio: 0.4 Very Malty  
 5 paź 2019, 09:31