

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% (wysładzanie)	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