

Pierwszy Sweet Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Ciemne słydy na ostatnie 10 minut zacieranie w temp 67
6 kwi 2017, 12:26