

Pralineczka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **35.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.3 kg (5%)	55 %	1084
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich	0.35 kg (5.8%)	75 %	90
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (5.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Słody ciemne na ostatnie 15 zacierania
21 lut 2017, 18:12