

Słodka Czekoladka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **27.6**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.15 kg (32.6%)	81 %	4
Ziarno	Carared	0.25 kg (7.1%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.8%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (2.8%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (22.7%)	79 %	16
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (7.1%)	100 %	16
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.25 kg (7.1%)	78.3 %	148
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.125 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---

Notatki

- słody ciemne na 72st po negatywnej próbie jodowej
cukry dodane do gotowania
28 lis 2015, 13:28