

## Stout test

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **31**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (53.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (17.7%)	81 %	5
Ziarno	Carafa III special	0.2 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.5%)	74 %	800
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (4.4%)	70 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (17.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	60 min	4.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Słody palone na ostatnie 15 minut plus mashout

Wyszło koło 16,5 blg z laktozą  
fermentacja na luziku koło 10 dni w 15/16 stopniach, 2 dni w 22 na dożarcie, ale nic się już nie podziało z BLG. Zeszło do 5/6. Wygotowane 2 laski wanilii na 3 dni na cichą. Butelkowane na 2,4. Temperatury nie pamiętam.

Dobre, w zapachu trochę zielonego jabłka. Do powtórzenia z dodatkiem dobrego espresso.  
*21 sty 2018, 20:30*