

Sweet chocolate stout owoce

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.1 kg (65.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (7.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (3.2%) | 71 % | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (7.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Magnat | 10 g | 45 min | 13.2 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | wiśnie | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Maliny | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Ciemne czekoladowe na mash out

Warke podzielic na 2 i potem dodac maliny i wiśnie mrożone
9 gru 2020, 14:26