

Sweet Stout #1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **27.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 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 **16 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (74.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.6%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (9.3%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	625 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Wirfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody kolorowe na 10 min
Laktoza na 15min przed końcem + wirfloc
Wystudzenie Ok 18 l wody 80°
21 sty 2022, 16:41