

Sweet Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **39.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (6.2%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.1%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	85 %	3

Przeprowadzić kleikowanie w stosunku 1:5 z wodą temp. 30 min.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	5.6 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	5.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.25 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Połówka tabletki na koniec gotowania				
Czynnik do wody	Kreda	4 g	Zacieranie	---
Wcześniej rozpuścić np. w wodzie gazowanej				

Notatki

- Pomiary BLG przy każdej przerwie
 - Przy wysładzaniu odebrać 3-4 litry na początku jeśli jest mętnie.
 - Test stabilności brzeczki
 - FFT
- 10 lut 2018, 23:46