

Sweet Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **29.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (76.8%)	80 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	380
Ziarno	Carafa III	0.23 kg (3.5%)	70 %	1400
Ziarno	Simpsons - Heritage crystal	0.1 kg (1.5%)	78 %	180
Ziarno	Simpsons - Amber (biscuit)	0.27 kg (4.1%)	80 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.21 kg (3.2%)	70 %	900
Ziarno	Diastatyczny	0.25 kg (3.8%)	80 %	4
Ziarno	cara rye	0.2 kg (3.1%)	80 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	30 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda kranówka częściowo filtrowana. 70/30
3 lis 2018, 08:55