

sweet Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **48.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 66C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	14l brzezki po RiSe	14 kg (100%)	9.5 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	15 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar British Ale	Ale	Suche	10 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 14 l brzezki po RiS (8 Blg)
po gotowaniu (10 Blg)
po dodaniu 1kg laktozy 11.5 l brzezki (15 Blg)
28 gru 2018, 21:23