

Sweet stout - David Heath

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.8%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.26 kg (4.1%)	78 %	120
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (15.9%)	60 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.51 kg (8.1%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (12%)	60 %	3
Cukier	laktoza	0.25 kg (4%)	100 %	1
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.3 %

Notatki

- <https://www.youtube.com/watch?v=mvQumJ4RCGw>
9 sty 2023, 11:50