

Sweet Stout kawowy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **19**
- SRM **24.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (37.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.3%)	70 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (6.3%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	8 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	11 %

Drożdże

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

Safale 04	Ale	Suche	10 g	---
-----------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa espresso	120 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- 2020-01-06 bardzo kawowe, słodkie, mleczne (dobrze pijalne). Trochę za małe nagazowanie - można delikatnie zwiększyć. 5 butelek spasteryzowanych (dziś) - 70st - 37 sekund
6 sty 2021, 12:56