

Sweet Stout v2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **46.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	3.7 kg (59.7%)	71 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	BESTMALZ - Aromatic	0.2 kg (3.2%)	80.5 %	50
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.2 kg (3.2%)	78 %	300
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (3.2%)	70 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (11.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom - Roasted Barley	0.6 kg (9.7%)	55 %	1000
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.2%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (1.6%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	7.9 g	70 min	10 %

Gotowanie	Crystal	10 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis
Gęstwa po dwóch piwach				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca	40 g	Zacieranie	85 min
Dodanie do zasypu				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	85 min
Od początku przed wrzuceniem sładów				
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	85 min
Od początku przed wrzuceniem sładów				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Gotowanie	70 min
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kakaowiec	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Od początku na cichą, wcześniej macerowany w alkoholu				
Dodatek smakowy	Puree z mrożonych malin	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Osobny fermentor 10l. Maliny wcześniej odmrożone, zblendowane do puree i zapasteryzowane na kilka dni przed dodaniem				
Dodatek smakowy	Puree z mrożonych wiśni	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Osobny fermentor 10l. Maliny wcześniej odmrożone, zblendowane do puree i zapasteryzowane na kilka dni przed dodaniem				

Notatki

- Calcium (ppm)50-75
- Magnesium (ppm)0-30
- Alkalinity as CaCO380-160
- Sulfate (ppm)50-150
- Chloride (ppm)50-150
- Sodium (ppm)<100
- Residual Alkalinity60-120

W moim przypadku to będzie 50% wody zdeminielizowanej + sole przed wrzuceniem sładów i kwas mlekowy przy wysładzaniu
26 mar 2020, 09:05