Sweet Stout v3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **55.7**
- 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 brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale MARIS OTTER	3 kg *(45.5%)*	71 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg *(3%)*	68 %	601
Ziarno	BESTMALZ - Aromatic	0.2 kg *(3%)*	80.5 %	50
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.2 kg *(3%)*	78 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.2 kg *(3%)*	70 %	1400
Ziarno	Strzegom - Roasted Barley	1 kg *(15.2%)*	55 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg *(4.5%)*	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(7.6%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg *(15.2%)*	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	25 g	15 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	25 g	10 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	25 g	5 min	2.5 %

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
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	85 min
Od początku przed wrzuceniem słodów				
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	85 min
Od początku przed wrzuceniem słodów				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Gotowanie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Różnice w stosunku do poprzedniej wersji
  1. Więcej kakaowca, żeby był lepiej wyczuwalny smak czekolady
  2. Więcej słodów ciemnych/palonych żeby poprawić paloność
  3. Zmniejszono stosunek wody z 4 na 3l,
  4. Zwiększono ilość chmieli i zmieniono sposób chmielenia żeby uwypuklić goryczkę
  14 maj 2020, 21:34

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.