

Sweet Stout Wita

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **31.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (55.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.7 kg (10.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (5.4%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (9.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 3.6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.1 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 600 g | Gotowanie | 20 min |

Notatki

- Słody ciemne zacierane przez 10 minut w 72 st.
Laktoza dodana razem z Lubelskim
Rozlew 120 g glukozy na 23 l.
26 sty 2018, 18:46