

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