

# The Waiter

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **32.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	540 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cocoa nibs (ziarna kakaowca)	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	1 min

## Notatki

- <https://brokreacja.pl/uwarz-the-waiter/>

Parametry: 20 litrów, 12\* blg

Uwagi:

Cocoa Nibs Pro-Tip

Przed dodaniem prażonych, łuskanych ziaren kakaowca, musimy je jeszcze rozdrobnić (chyba że udało nam się dostać już w formie rozdrobnionej), a także zdezynfekować. Polecamy w tym celu spryskać je spirytusem. Tak przygotowane wrzucamy do wygotowanej rajstopy/woreczka muślinowego i wrzucamy na ok. 14 dni na zimno.

4 paź 2020, 21:50