

## To co dał nam świat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (49.4%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair  | 0.5 kg (8.2%)   | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (11.5%)  | 68 %       | 1000 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny  | 0.3 kg (4.9%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Czekoladowy jasny           | 0.3 kg (4.9%)   | --- %      | ---  |
| Ziarno | Jęczmień prażony            | 0.2 kg (3.3%)   | --- %      | ---  |
| Ziarno | Zakwaszający                | 0.075 kg (1.2%) | --- %      | ---  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 1 kg (16.5%)    | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

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

|       |     |       |      |     |
|-------|-----|-------|------|-----|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------|-----|-------|------|-----|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 1000 g | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- Fermentacja

Drożdże zadane do brzezki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przenieśliśmy piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

### Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałiśmy piwo na cichą.

27 maj 2020, 11:26