

Toffee Stout Grażyna sprężyna

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **50.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (38%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (19%)	70 %	299
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	1600 g	Gotowanie	10 min
Inne	płatki dębowe rum	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Kawa Lavazza crema	80 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- vanilia albo laski albo ekstrakt do ustalenia
18 wrz 2021, 18:35