

Urodzinowe- ciemne

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **40**
- SRM **50.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (31.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (31.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.2%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.5 kg (7.8%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (7.8%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 40 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------------|-------|--------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa- zaparzona do refermentacji | 150 g | Butelkowanie | 0 min |

Notatki

- Wyszło bardzo dobre, słodkie, treściwe, piana średnia -> słaba
28 mar 2024, 16:27