

## #VI Świąteczny słodki stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **28.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale ale	1 kg (18.7%)	79 %	6
Ziarno	Pale ale Holycon	1 kg (18.7%)	80.3 %	5.3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (18.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.7%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramel Sweet	0.4 kg (7.5%)	75 %	60
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (2.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	55 min	5.2 %
Gotowanie	Styrian Goldings	15 g	40 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	15 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	śliwki suszone	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Milk Sugar (Lactose)	570 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfoc	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	gałka muszkatałowa	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	goździki	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	kardamon	2 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- wdało się zakażenie = zlew  
18 gru 2018, 20:11