

#VIII Choco&Cherry

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.4%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (19.1%)	80 %	22
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Weyermann	0.27 kg (5.2%)	65 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Słód Caramel Sweet	0.06 kg (1.1%)	75 %	60
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.6%)	70 %	4
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.9%)	1 %	1400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	10 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Galena	10 g	35 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galena	10 g	10 min	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	525 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlfoc	1.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	wiśnie	1800 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	prażone ziarna kakaowca	145 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Na podstawie Brokreacja The Waiter
 -następnym razem zmniejszyć kwasować (ze słodów i owoców) zasadą (węglanem wapnia)
 -wyszło bardziej kawowe niż czekoladowe
 23 lis 2018, 21:50