

Waiter Goes Nuts

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **28**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (58.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa Special Typ II	0.1 kg (1.5%)	68 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	60 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (7.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Orzechy ziemne prażone niesolone	650 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Ekstrakt waniliowy	60 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Sól morksa	12 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Syrop Klonowy Black Rose	150 g	Butelkowanie	---
Inne	Pożywka drożdżowa Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Dorzucony słód Carafa Special Typ III - dorzucamy na 10min w 78*c

Orzeszki wylądowały na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wjechały na 20 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Z kolei sól została najpierw rozpuszczona w odrobinie wrzątku.

150g syropu klonowego Black Rose
14 lis 2021, 22:07