

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**
- Wyszładzaj 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