

Wanilia Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **42.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Monachijski Jasny Viking Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.6%)	70 %	1400
Ziarno	Słód Czekoladowy ciemny Viking Malt	0.5 kg (7.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanilii Burbon macerowana w rumie	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Laktoza na 15 min przed końcem gotowania
16 lis 2021, 17:42