

Wiśnia w czekoladzie #1 - Sweet Stout z wiśnią - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **38**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (53.6%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (17.9%)	78 %	24
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.5 kg (8.9%)	70 %	300
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.3 kg (5.4%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (3.6%)	1 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (10.7%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	6 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	10 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	20 g	7 min	8.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce (wiśnia)	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody ciemne dodane na przerwę 72C
9 paź 2017, 10:18