

Wiśnie w czekoladzie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **56.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (15.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (7.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Cookie | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 10 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 3000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-czekoladowy-ciemny-Viking-Malt-Strzegom-/829>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pszeniczny-czekoladowy-Weyermann/1227>
- płatki owsiane
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-karmelowy-ciemny-Caraaroma-Weyermann/1027>
4 lip 2020, 23:16