

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**
- Wyladuj 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