

Ząb mleczny

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM ---
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-5 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	3 kg	--- %	---
Ziarno	Słód Pilznieński Strzegom	1 kg	--- %	---
Ziarno	Jęczmień Prażony Strzegom	0.3 kg	--- %	---
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny Strzegom	0.4 kg	--- %	---
Ziarno	Słód barwiący Strzegom	0.3 kg	--- %	---
Dodatek	Płatki Owsiane błyskawiczne	0.4 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	40 g	60 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kawa naturalna mielona	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kakao	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	2 min

Notatki

- start 15 l wody, podgrzanej do 70 stopni
10 kwi 2015, 16:19