

Zawód zaufania publicznego

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **33.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.8%)	67 %	900
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	400 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy świeżej	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy słodkiej, suszone	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- te dodatki na cichą wymoczyć w jakimś alkoholu
5 wrz 2024, 15:24