

#34 Waiter konkursowy

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (55.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.7%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.54 kg (11.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis