

DlaK.

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **44.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Caramel munich II	0.3 kg (4.9%)	70 %	120
Ziarno	Carafa specjal I	0.4 kg (6.6%)	70 %	900
Ziarno	Flaket bygg	0.4 kg (6.6%)	80 %	1
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (8.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	90 min	9.5 %

Drożdże

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