

imperialny komunista z mlekiem pod nosem

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **43**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (51.2%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (12.8%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.2 kg (2.6%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.4 kg (5.1%)	60 %	800
Ziarno	Carafa II	0.32 kg (4.1%)	70 %	1100
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (2.6%)	55 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.9 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min