

JA CIĘ PIERNI(K)CZE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **39.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
10min 72stopni				
Ziarno	Cooke	0.17 kg (3%)	70 %	70
Ziarno	Brown Malt	0.5 kg (8.9%)	60 %	180
Ziarno	BESTMALZ Special X	0.5 kg (8.9%)	73 %	350
Ziarno	BESTMALZ - Czekoladowy	0.5 kg (8.9%)	60 %	1000
10min 72 stopni				
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.8%)	80 %	3
kleikowanie w 6l wody				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	przyprawa do piernika	15 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laktoza	800 g	Gotowanie	15 min