

Ja piernicze

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **25.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.3%)	79 %	6
Ziarno	Carafa II	0.23 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.5%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Milk Sugar (Lactose)	400 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Przyprawa piernikowa	40 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------------------------	------	-----------	-------