

Ministrant pod sutanną

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **35.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (73.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.7%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (4.3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---