

## #16 / FM52 / Kawaka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **48.4**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	45 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	200 g	Butelkowanie	---