

4,76%

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **35.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.6 kg (56.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.7 kg (10.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (6.3%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | --- % | --- |
| Cukier | laktoza | 0.8 kg (12.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |