

9# Kobiety lubią brąz

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **24.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II specjal	0.25 kg (4.5%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (4.5%)	72 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (18%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (9%)	85 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis