

After Eight

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **37.9**
- Styl **Dry 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (32.3%)	80 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.1%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.1%)	73 %	1100
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (8.1%)	80 %	6
Ziarno	Carafa III Special	0.3 kg (4.8%)	70 %	1400
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Merkur	15 g	40 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Mięta	10 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	20 g	Gotowanie	4 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min