

## ale, ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **27.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.07 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	słód pale ale	1 kg (25.9%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.38 kg (9.9%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (31.1%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (31.1%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	15 g	40 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7.19 g	Fermentis
Safale S-33	Ale	Suche	7.19 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	25 min