

## babskie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **26.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzeński	1 kg (14.7%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	3 kg (44.1%)	85 %	30
Ziarno	cookie	0.5 kg (7.4%)	85 %	15
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	honing	1 kg (14.7%)	80 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszenczny Strzegom	1 kg (14.7%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s 33	Ale	Suche	10 g	---
------	-----	-------	------	-----