

Bawidamek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **59.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (9.6%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (4.8%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (8.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni