

# Bukowiec

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **22.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (31.8%)	74.84 %	13
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (44.6%)	74.39 %	41
Ziarno	Strzegom Karmelowy 30	0.5 kg (6.4%)	72.6 %	79
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (7.6%)	77.09 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.2%)	70 %	1083
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (6.4%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	8.7 %

## Drożdże

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

Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-----------------------	-----	-------	------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min