

Chst

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **26.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (16%)	82 %	14
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis