

# Ciasteczko

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **41.4**
- 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 **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.8%)	61 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.8%)	73 %	80
Ziarno	Chocolate 900 Castle	0.5 kg (7.8%)	68 %	900
Ziarno	Extra black	0.3 kg (4.7%)	65 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

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

## Notatki

- Fermentacja w temperaturze 20-22°C. Dwa dni przed butelkowaniem dodaj kawy. 28g kawy zaparz w 1L wody w kawiarence (francuska prasa). Ochłódź i powoli wlej do fermentatora.  
16 wrz 2017, 11:31