

# Ciasteczkowy potwór

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **18.6**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 74C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (47.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (35.9%)	80 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki migdałów	0.7 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	0.9 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- płatki przed dodaniem na fermentację cichą uprażyć (160°C przez 20')  
z wiórkami pewnie zrobię to samo, lub poszukam w sklepach płatki kokosowe  
*30 mar 2020, 01:41*