

# Ciastko z dziurką

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Ottero Pale Ale	1.5 kg (33%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane pieczone	0.8 kg (17.6%)	75 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11%)	79 %	50
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.1 kg (2.2%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.1 kg (2.2%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min