

## clone the waiter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **42.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.2%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (10.1%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (10.1%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (15.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------	-------	-----------	-------

## Notatki

- 8l wody do podbicia  
2 garści łuski ryżowej  
Wyszło 23l 15,5brix  
Bez laktozy 14brix

04.01.2019

7l wody do podbicia  
2 garstki łuski ryżowej  
Wyszło ok 23l 17brix  
Bez laktozy 14 brix

Gestwa tygodniowa us05 ok 300ml  
30g Magnum na 60min  
Gotowanie 82min w celu odparowania  
1kg laktozy  
*15 lut 2018, 17:54*