

## Commit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **24.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | GlobalMalt Pale Ale/Pils    | 2.5 kg (89.3%) | 82 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki jęczmienne           | 0.1 kg (3.6%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (3.6%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.1 kg (3.6%)  | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 14 g  | 60 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 15 min |