

# DESEROWIEC

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **22**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Pale Ale	4 kg (51.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.4%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.4%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.4%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.25 kg (3.2%)	60 %	690
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.4%)	61 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.6%)	76.1 %	0
Cukier	Cukier brązowy	0.3 kg (3.8%)	99 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	15 min