

Diabelskie Nasienie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **46.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód Owsiany	0.5 kg (7.7%)	78.5 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Palone Ziarna Pszenicy	0.3 kg (4.6%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Malting Kawowy	0.2 kg (3.1%)	77 %	260

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	37 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Whisky Palona	100 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min