

## DWA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **30.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (54.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Pale Cookie VM	0.35 kg (9.6%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.7%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (4.1%)	74 %	788
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (5.5%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	7.4 %