

dziady

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **48.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	8 kg (68.4%)	80 %	8
Ziarno	Carared	0.5 kg (4.3%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.7%)	68 %	1300
Dodatek	oatmeal	0.8 kg (6.8%)	80 %	1
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale