

Dziewczyny trenują

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **26**
- SRM **20.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (11.7%)	68 %	601
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.35 kg (11.7%)	78 %	100
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.1 kg (3.3%)	71.9 %	1200
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.35 kg (11.7%)	--- %	---
Ziarno	Żytni	0.35 kg (11.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew