

# Fagaszita

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.7 kg (65.5%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	1 kg (17.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	108
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (6.2%)	60 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.5%)	55 %	591

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Apollo	15 g	70 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Northdown	25 g	10 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale 514	Ale	Suche	12.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Laski Wanilii	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wiórki kokosowe	170 g	Fermentacja cicha	7 dni