

# Guines weselny

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **34.2**
- 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 **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (72.9%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	1.2 kg (15.9%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.52 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.22 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %