

## HUE^2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **40.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **30 C**, Czas **1 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (14.5%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.5 kg (7.2%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - British Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
----------------------	-----	--------	---------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Espresso	200 g	Fermentacja burzliwa	0 dni