

Huncwot

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **57.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (8.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (13.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.24 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	110 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista	55 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista	55 g	Fermentacja cicha	7 dni