

katzenpfortchen

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **33.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 66C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.9%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II special	0.44 kg (7.2%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (6.5%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------