

Król Dariusz #1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **45**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (49.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (16.4%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.9%)	70 %	837
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (8.2%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	22.6 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------