

# laKtoZA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **32.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (51.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.1%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.6%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis