

Latte Nero PK

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **46.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	2.5 kg (50.5%)	80 %	6
Ziarno	Münchner Malz Best	0.3 kg (6.1%)	78 %	20
Ziarno	Special X Best	0.3 kg (6.1%)	75 %	350
Ziarno	Chocolate Best	0.3 kg (6.1%)	75 %	900
Ziarno	Carafa Special typ II Best	0.4 kg (8.1%)	65 %	1100
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2%)	76.1 %	0
Płynny ekstrakt	sinamar	0.05 kg (1%)	--- %	5000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	1 g	Gotowanie	10 min