

# MIENTUS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Pale Ale	3 kg (50.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.4%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.4%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.2%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.25 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.4%)	55 %	591
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min