

## MS

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **56.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadź używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (18.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (18.2%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (18.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Admiral	20 g	60 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---