

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 | --- |