

MS21

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **38**
- SRM **38.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.4%)	82 %	15
Ziarno	chocolate castlemalting	0.5 kg (7.2%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.2%)	75 %	50
Ziarno	Extra black	0.2 kg (2.9%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	20 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's