

## Pierwsza warka

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **24.5**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (72.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.1%)	70 %	812
Cukier	Laktoza	0.25 kg (5.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---