

potem sie wymysli

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **38.9**
- 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 **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.4%)	68 %	1200
Dodatek	kompot z wiśni	3 kg (38.5%)	5 %	30
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (12.8%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień prażony	0.1 kg (1.3%)	1 %	900
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking red ale malt	0.5 kg (6.4%)	80 %	75

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew k-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min