

## Próba skopiowania Belfasta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **19.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (74.1%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (14.8%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.25 kg (3.7%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący    | 0.25 kg (3.7%) | 68 %       | 1300 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.25 kg (3.7%) | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |