

Przesłuchanie Wstępne

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **34.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66.6C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (66.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.5%)	85 %	3.2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.7%)	68 %	817.5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.5%)	55 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	10 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------