

# Qumësht

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **38**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (44.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.5%)	79 %	130
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (13.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Wg przepisu 12,6 blg z zacierania + 1,9 blg z laktozy  
*26 maj 2016, 15:25*