

Redukcja Magazynu

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **24.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 45C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 51C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.3%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.5%)	70 %	812
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Perle	15 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	10 g	---