

# Słodka niespodzianka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **7.4**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 4 kg (72.7%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (3.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caramunich                 | 0.2 kg (3.6%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.6 kg (10.9%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 10 g  | 45 min | 11 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 10 g  | 20 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |

|                 |                |       |                   |       |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Śruta kakaowca | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|