

# Słodki Murzyn

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **72.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskel	20 g	60 min	7.6 %

## Drożdze

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