

## śładko gorzkie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **37.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (29.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	15 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	20 min