

Słodziaszek

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **38.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (31.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (31.7%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (15.9%)	78 %	100
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (3.2%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (4.8%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (9.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---