

## Smak zwięstwa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **25.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2.03 kg (62.8%)	79 %	6
Ziarno	Słód Monachijski typ II	0.75 kg (23.3%)	78 %	22
Ziarno	Słód czekoladowy	0.19 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Słód Pale Chocolate	0.19 kg (5.8%)	--- %	625
Ziarno	Słód Carafa Special typ III	0.08 kg (2.3%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	7.5 g	30 min	11.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	0.75 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	405 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	75 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Maliny	0.75 g	Fermentacja cicha	10 dni