

# Sokrat

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **28**
- SRM **35.2**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **81.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 0.4 kg (6.3%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                      | 4 kg (62.5%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.5 kg (7.8%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30                     | 0.5 kg (7.8%) | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Wheat Malt         | 1 kg (15.6%)  | 85 %       | 5    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 30 min | 6.1 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |