

# 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**
- Wysładzaj 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 - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale 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