

# ŚW POMARA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (21.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.1%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (3.1%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (3.1%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.2%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni