

SweetKassmar

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **30.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.8 kg (40.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.256 kg (3.7%)	77 %	115
Ziarno	Carafa II	0.248 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.8%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.5%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.28 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (12.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	35 g	60 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	25 g	20 min	5 %
---------------------------	-----------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs