

# The Waiter by Brokreacja

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.7 kg (62.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.3%)	80 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.8%)	80 %	1175
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.8%)	80 %	625
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.3%)	80 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	laktoza	570 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	cocoa nibs	100 g	Fermentacja cicha	14 dni