

# The Waiter - Uwarz sobie by Brokreacja

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **26**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 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**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (62.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (23.3%)	80 %	20
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.8%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.3%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	540 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cocoa Nibs	100 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- Słód Carafa III dodać na 5 minut przed końcem zacierania  
*11 lut 2018, 10:44*