

Trzy Kawki

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **39.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (30.3%)	80 %	22
Ziarno	Castle Malting kawowy	0.4 kg (6.1%)	68 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.1%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.1%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	55 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand LalBrew Windsor British-Style Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min