

# Uj

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **33**
- SRM **48.2**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (8.8%)	70 %	299
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (3.8%)	78.3 %	542
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (3.8%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	10 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki	25 g	Gotowanie	2000 min
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Zacieranie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min