

Urodzinowe M v.2024

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **32.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.9%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (14.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0

podbicie blg o około 2 pkt

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand
---	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kakao	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	vanilia laska	1 g	Fermentacja cicha	3 dni