

Wedding Planner

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **29.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Monachijski II | 2 kg (41.2%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Pilzeński | 1 kg (20.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Diastatyczny | 0.25 kg (5.2%) | 78 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom - Wędzony Czereśnia | 0.5 kg (10.3%) | 70 % | 9 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I Special | 0.5 kg (10.3%) | 70 % | 900 |
| Dodatek | Płatki Jęczmienne Błyskawiczne | 0.6 kg (12.4%) | 70 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | english golding | 40 g | 20 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's - Empire Ale M15 | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Ziarna Kakaowca | 200 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Śliwka suszona | 100 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 20 g | Gotowanie | 15 min |