

Wysłodziny po Świątecznym v2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **2**
- SRM **14.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.43 kg (35%)	90 %	---
Ziarno	Special B Malt	0.04 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.03 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.03 kg (2.4%)	80 %	400
Ziarno	Carafa Typ II	0.03 kg (2.4%)	80 %	---
Ziarno	Carafa Typ III	0.03 kg (2.4%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.11 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.09 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	0.21 kg (17.1%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.03 kg (2.4%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (16.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	1 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	214.29 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	6x espresso	0.09 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Cynamon	2.14 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	4x laski wanilli	0.09 g	Fermentacja cicha	7 dni