

Z3Kawka

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **44**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	1 kg (19.6%)	80 %	22
Ziarno	Chocolate Malt	0.5 kg (9.8%)	1 %	900
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2%)	1 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis