

## 2# Sweet Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **25.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.6 kg (80%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.5 kg (8.7%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.4 kg (7%)    | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.25 kg (4.3%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 31 g  | 60 min | 8.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 625 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- - słody ciemne na 10 minut zacierania
- fermentacja 3 tygodnie
- refermentacja 80g

-  
*13 lis 2020, 20:20*