

sstout

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.1%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.5%)	76.1 %	0
Dodatek	płatki owsiane	0.2 kg (6.8%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskiel	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	triskiel	10 g	5 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---