

sweet

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **37**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **79 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **56 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.3 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (1.6%)	60 %	827
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	55 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min