

Sweet Stout 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **38.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (58.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Karmelowy 150	0.4 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Thomas Fawcett Chocolate	0.35 kg (6.8%)	80.5 %	1250
Ziarno	Weyermann - Jęczmień Palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.7 kg (13.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min