

## Sweet Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **31**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (28.2%)	85 %	7
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	3 kg (42.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (7%)	85 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.1 kg (1.4%)	80 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.35 kg (4.9%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carafa I chocolate	0.2 kg (2.8%)	70 %	850
Ziarno	Simpsons DRC	0.2 kg (2.8%)	80 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Gor.	30 g	60 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand New England	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-----------------------	-----	--------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Tonka	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Zmierzyć ekstrakt przed dodaniem Laktozy.  
Słody ciemne na koniec przerwy  
18 sty 2020, 12:10