

## Sweet stout

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **14**
- SRM **25.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.6%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %