

## Sweet Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **44**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Golden Pale Ale         | 3 kg (46.2%)  | 80 %       | 10   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (7.7%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany            | 1 kg (15.4%)  | 75 %       | 2    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.5 kg (7.7%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Bestmalz Red X                   | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 30   |
| Ziarno | Enzymatyczny                     | 0.5 kg (7.7%) | --- %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |