

Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **13**
- SRM **37.3**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.4 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.4 kg (7.1%)	72 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.6%)	68 %	1300
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.9%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Minstrel	20 g	0 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Kultury	800 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	454.55 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min