

# Sweet Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **31**
- SRM **41.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	0.5 kg (7.2%)	74 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.2%)	55 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	1000
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.2 kg (2.9%)	74 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	35 g	60 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
Starter				