

sweet stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **27.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 4.2 kg (87.1%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Chocolate Malt (US) | 0.12 kg (2.5%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (2.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Black Barley | 0.4 kg (8.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |