

Sweet Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter Blend Pale Ale	4 kg	80 %	15
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.3 kg	78 %	399
Ziarno	Fawcett Pale Chocolate	0.2 kg	71 %	1680
Ziarno	Fawcett Pale Crystal	0.2 kg	70 %	225
Ziarno	Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień)	0.2 kg	68.5 %	3868

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	10 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	ml	White Labs