

## #1 sweet stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **32.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (77.3%)	95 %	35
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (9.1%)	20 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (4.5%)	20 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (9.1%)	20 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	25 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	259 g	Gotowanie	15 min