

#12 Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **31.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (74.4%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (5.8%)	68 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %