

Brofbar Sweet Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.5 kg (8.5%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (5.1%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Dodatek	Barley, Flaked	0.5 kg (8.5%)	70 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale