

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 |