

# Easy Sweet Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **41.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński       | 2.2 kg (53.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.15 kg (3.7%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno          | Jęczmień palony           | 0.15 kg (3.7%) | 55 %       | 985  |
| Płynny ekstrakt | PROFIMATOR MALT DARK      | 1 kg (24.4%)   | 70 %       | 135  |
| Cukier          | Maltodextrine             | 0.4 kg (9.8%)  | 77 %       | 0    |
| Ziarno          | Oats, Flaked              | 0.2 kg (4.9%)  | 80 %       | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

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