

Owocowy sweet stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **29.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (4.6%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	40 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile