

PBP2016 - Sweet Stout 1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **40.6**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki bourbon	25 g	Fermentacja cicha	5 dni