

PBP2016 - Sweet Stout 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **54.7**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.3%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdze

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