

## Resztkowy Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **34.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Monachijski	3.8 kg (67.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	90.91 ml	---
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	90.91 ml	Fermentum Mobile