

## śłodki Sauron

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **37.4**
- 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 **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.1%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Whirlpool	puławski	20 g	10 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile