

Słodziak

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **31.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- baza sweet stouta z twojbrewar.pl + płatki owsiane i trochę pszenicy.
na cichą w zamyśle ma pójść jeszcze mięta
13 wrz 2017, 14:50