

# SO&SL

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **30.3**
- 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 **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **18 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **18 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg (18.3%)	78 %	9
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.6%)	73 %	1001
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (4.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (6.4%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	19 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min