

STOUT SWEET

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **11**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (59.4%)	80 %	6
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (19.8%)	75.5 %	480
Ziarno	co	0.6 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	25 min	4 %

Drożdze

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