

## Sweete

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **40.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 4.54 kg (72.6%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Black (Patent) Malt         | 0.45 kg (7.2%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.45 kg (7.2%)  | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.34 kg (5.4%)  | 72 %       | 236  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 0.47 kg (7.5%)  | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 14 g  | 60 min | 11.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| m36   | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |