

# Sweet Daga

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **67.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.8%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.9%)	76.1 %	0
Płynny ekstrakt	Amber Malt	1.7 kg (16.7%)	75 %	43

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galena	35 g	20 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale