

Sweet'eR

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **37.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (9.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %

Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis