

SWEET FES

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **40**
- SRM **36.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.9 kg (43.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	owsiany	0.7 kg (10.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (9.1%)	85 %	10
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	33 g	50 min	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa ziarna	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min