

## sweet lullaby

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (38.5%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (7.7%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (7.7%)	60 %	690
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (6.4%)	76 %	69
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (12.8%)	80 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laska winilii	6 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni