

sweet staut

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **39.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (71.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar