

Sweet Stout 01

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **31.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (57.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (15.2%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (6.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.5 kg (7.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	55 min	7 %