

# SWEET STOUT 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **35.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | viking golden ale             | 4 kg (29.6%)  | 80 %       | 10   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt           | 1 kg (7.4%)   | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy          | 1 kg (7.4%)   | 75 %       | 25   |
| Ziarno | Biscuit Malt                  | 1 kg (7.4%)   | 77 %       | 50   |
| Ziarno | viking caramel sweet          | 1 kg (7.4%)   | 75 %       | 60   |
| Ziarno | viking caramel aromatic malt  | 1 kg (7.4%)   | 75 %       | 180  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300           | 2 kg (14.8%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600           | 0.5 kg (3.7%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | strzegom barwiący obłuszczone | 0.5 kg (3.7%) | 65 %       | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane                | 0.5 kg (3.7%) | 85 %       | 3    |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)          | 1 kg (7.4%)   | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|           |         |      |        |      |
|-----------|---------|------|--------|------|
| Gotowanie | Marynka | 45 g | 60 min | 10 % |
|-----------|---------|------|--------|------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Suche        | 23 g         | Safale              |