

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 obłuszczony	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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale