

## Sweet stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **39.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.6%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.3 kg (5.2%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	22 g	60 min	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	150 g	Gotowanie	105 min
Inne	Wiśnie mrożone	1350 g	Fermentacja cicha	7 dni