

Sweet stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **37.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (49.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (16.5%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.3%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Cukier	Laktoza	0.25 kg (4.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %

Drożdże

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