

# Sweet Stout 14\*BLG

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **41**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4.6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (7%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	31 g	60 min	8.2 %

## Notatki

- Karmelowy, ciemny i czekoladowy na 10 minut zacierania  
*19 mar 2021, 20:25*