

Sweet Stout 14 BLG 20L

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **29.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (79.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.4 kg (8.6%)	100 %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (7.5%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min