

## Sweet Stout 14 BLG

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **36.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (68%)	79 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.44 kg (6.5%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (8.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (9.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.7%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	northdown szyszka	32 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	---