

Sweet Stout 14°BLG

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 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 **14 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 3.7 kg (71.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy ciemny | 0.4 kg (7.8%) | 75 % | 600 |
| Ziarno | Chocolate | 0.35 kg (6.8%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.9%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Laktoza | 0.5 kg (9.7%) | --- % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Northdown | 25 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

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