

sweet stout 16 blg (2blg z laktozy)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **42.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.7 kg (79.6%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (8.6%)	68 %	601
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 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min