

## Sweet stout

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **42.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt colorado pale malt	1.5 kg (28.8%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (28.8%)	81 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.5 kg (9.6%)	70 %	690
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (3.8%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	10 min	11 %