

# Sweet Stout 16BLG

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **39.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.9%)	60 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.315 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.4%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	dębowe wiórki macerowane w bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	--	------	-------------------	--------

### Notatki

- ph wody ok 5,5-5,4  
30 paź 2018, 14:07