

Sweet Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **39.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (11.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.7%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.1%)	76.1 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

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