

# Sweet Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **41**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Wayermann	2.5 kg (72.5%)	79 %	6.5
Ziarno	Wayermann Caramunich II	0.15 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Wayermann Carafa I	0.15 kg (4.3%)	65 %	900
Ziarno	Słód żytni czekoladowy	0.15 kg (4.3%)	65 %	600
Cukier	Laktoza	0.25 kg (7.2%)	75 %	---
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.25 kg (7.2%)	10 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM13 IRLANDZKIE CIEMNOŚCI	Ale	Płynne	30 ml	---

## Notatki

- Słody ciemne dodane na koniec gotowania (przed wygrzewem).  
*11 wrz 2016, 12:27*
- Patki nieleikowane, dodane bezpośrednio do zacierania.  
*11 wrz 2016, 12:34*