

sweet stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **29.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.4 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.8%)	75 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (3.8%)	75 %	62
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.8%)	81 %	70
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.8%)	58.7 %	8
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.8%)	74 %	500
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.8%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min