

## Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **31.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 4 kg (71.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.3 kg (5.4%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt  | 0.3 kg (5.4%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (8.9%) | 85 %       | 4   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.9%) | 76.1 %     | 0   |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 5 min |