

Sweet stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **29.1**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	82 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	8
Ziarno	Monachijski typ II	0.5 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.3 kg (5.7%)	75 %	50
Ziarno	Prażona pszenica IREKS	0.3 kg (5.7%)	--- %	1600
Cukier	cukier	0.2 kg (3.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Laktoza	400 g	Gotowanie	10 min