

Sweet Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **31.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (72.2%)	79 %	7.5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.8%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Belgia	0.4 kg (6.3%)	75 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	70 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (9.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	31 g	60 min	8.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Safale