

Sweet Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **35.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 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 **8.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (72.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (7.8%)	68 %	601
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (6.3%)	73 %	887
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.125 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3125 kg (9.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	15.5 g	60 min	8.2 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Cocoa	120 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Vanilla	0.5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Bourbon	150 g	Fermentacja cicha	5 dni