

Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **28.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 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 **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (71.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.405 kg (9.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.255 kg (6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.105 kg (2.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.105 kg (2.5%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.35 kg (8.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 11 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Gęstwa | 115 ml | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |