

sweet stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (29%)	80 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (4.3%)	55 %	1350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (5.8%)	82 %	5
Cukier	laktoza	0.4 kg (11.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile