

# Sweet Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **44**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Golden Pale Ale	3 kg (46.2%)	80 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień niestodowany	1 kg (15.4%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.7%)	68 %	1200
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (15.4%)	79 %	30
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min