

#? Sweet Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **32.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (67.6%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (5.6%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	black 1350	0.2 kg (5.6%)	68 %	1350
Wygrzew				
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (7%)	65 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7%)	60 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11 g	---