

Sweet Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **21.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.1%)	80 %	5
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (4.5%)	78 %	51
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (4.5%)	74 %	118
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5.9 %

Notatki

- viking pale ale 4kg
- viking caramel aromatic 0,25kg
- viking crystal 60 0,25kg
- viking prażony jęczmień 0,3kg
- płatki pszeniczne 0,25kg
- laktoza 0,5kg

northern brewer 30g
fuggle 15g
13 wrz 2018, 18:21