

## Sweet stout

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (59.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (9.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (4.3%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %