

Sweet Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.6%)	70 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (2.8%)	81 %	53
Ziarno	Château Cafe	0.4 kg (11.1%)	75.5 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale