

Sweet stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.18 kg (4.8%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.4%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %