

Sweet stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **25.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (24.2%)	79 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (6.5%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	1150
Dodatek	laktoza	0.5 kg (8.1%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody ciemne dodane przy 72 `C
17 lis 2017, 08:40