

Sweet stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **31.3**
- Styl **Sweet Stout**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (63.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Zacieranie	Chinook	10 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis