

Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **43.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.8%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.8%)	80 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (12.5%)	70 %	4

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	800 g	Gotowanie	10 min