

## Sweet Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **42.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.2 kg (68.9%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (6.6%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.6%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	carafa cofe	0.3 kg (4.9%)	80 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.3%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	0.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Laktoza dodana na 10 min  
ciemne słody w 30 min  
Po wysładzaniu 26l brzeczki o 14blg  
Po gotowaniu 23l brzeczki o 16blg 27-02-2017  
butelkowanie 12-03-2017 22l, 6 blg (z laktozą),  
25 lut 2017, 23:45