

## sweet stout ace

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **30.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (39.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min