

Sweet Stout for Pinta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **40.9**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (64.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (6.1%)	74 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	1500
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.1%)	76.1 %	0

Dodawane na 15 min przed końcem gotowania !!!

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale