

Sweet Stout I etap Bitwy Piwne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **50**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (69.8%)	80 %	---
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.2 kg (6.3%)	82 %	---
Ziarno	Carafa Typ III Weyerman Special 1300-1500	0.2 kg (6.3%)	80 %	1300
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	0.15 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Carafa Cofe Castelmalting 420-520EBC	0.15 kg (4.8%)	80 %	500
Ziarno	Czekoladowy 1200EBC Vikingmalt	0.15 kg (4.8%)	80 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony 40-60EBC Vikingmalt	0.1 kg (3.2%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	23 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------