

## sweet stout II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **34.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (56.8%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.12 kg (4.5%)	60 %	1000
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.12 kg (4.5%)	73 %	887
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.8%)	1 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (18.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarno kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	14 dni