

## Sweet stout III

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **37.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt colorado pale malt	0.75 kg (30.6%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.75 kg (30.6%)	81 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (10.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.25 kg (10.2%)	70 %	690
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (4.1%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (8.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (4.1%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12.5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %