

## Sweet Stout (PioWarZone 2020)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **17.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	2.5 kg (64.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany	0.4 kg (10.3%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.22 kg (5.7%)	--- %	---
Ziarno	słód pszeniczny	0.15 kg (3.9%)	--- %	---
Ziarno	słód czekoladowy 1200 EBC	0.15 kg (3.9%)	--- %	1200
Ziarno	słód Carafa 3	0.07 kg (1.8%)	--- %	---
Cukier	erytrol	0.4 kg (10.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat 11,2%	20 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale