

Sweet stout specialX

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	special x	1 kg (14.5%)	75 %	350
Ziarno	czekoladowy	0.6 kg (8.7%)	73 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	25 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Lomik	40 g	5 dni	4.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.7 g	Gotowanie	15 min