

Sweet stout twojbrowar

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **49.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	80 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.64 kg (10.7%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	northdown	25 g	60 min	9 %