

# Sweet Stout V1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **37.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale