

Sweet stout v1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **40.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pale ale	5 kg (64.9%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

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