Sweet Stout z owocami

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **14.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	1.4 kg *(38.6%)*	--- %	---
Ziarno	Słod pilzneński	0.7 kg *(19.3%)*	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.2 kg *(5.5%)*	--- %	---
Ziarno	słod pszeniczny	0.5 kg *(13.8%)*	--- %	---
Ziarno	słod czekoladowy 1200 EBC	0.1 kg *(2.8%)*	--- %	1200
Cukier	erytrol	0.1 kg *(2.8%)*	--- %	---
Ziarno	palone ziarno jęczmienia	0.13 kg *(3.6%)*	--- %	---
Ziarno	słód monachijski	0.4 kg *(11%)*	--- %	---
Cukier	laktoza	0.1 kg *(2.8%)*	--- %	---

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	Gęstwa	200 ml	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.