

# 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Pale Ale                | 1.4 kg (38.6%) | --- %      | ---  |
| Ziarno | Słód pilzneński              | 0.7 kg (19.3%) | --- %      | ---  |
| Ziarno | płatki owsiane               | 0.2 kg (5.5%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno | słód pszeniczny              | 0.5 kg (13.8%) | --- %      | ---  |
| Ziarno | słód czekoladowy<br>1200 EBC | 0.1 kg (2.8%)  | --- %      | 1200 |
| Cukier | erytrol                      | 0.1 kg (2.8%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno | palone ziarno<br>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       |