

Sweet Sweet Year

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **34**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (17.4%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.15 kg (2.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	2 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------