

sweet żytni stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **37**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Suflet Pale Ale malt | 3 kg (47.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (15.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (7.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Słód Żytni Czekoladowy Weyermann | 1 kg (15.7%) | 75 % | 700 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (1.6%) | 70 % | 1034 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.75 kg (11.8%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 50 min | 11 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 90 min |