

# SWEET

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (65.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.7%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane	350 g	Zacieranie	20 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min