

# Sweetowsky

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **37.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Monachijski Ciemny Bestmalz	0.5 kg (8.5%)	79 %	28
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.45 kg (7.7%)	1 %	900
Ziarno	caramel hell bestmalz	0.35 kg (6%)	74 %	30
Ziarno	Słód Czekoladowy Bestmalz	0.35 kg (6%)	1 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	90 min	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	7 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	soda oczyszczona	2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	90 min

## Notatki

- Kwask mlekowy i chlorek wapnia dodane w ml.  
27 sty 2021, 00:02