

# 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**
- Wystadź 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