

Sweetway

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **37**
- SRM **43.8**
- 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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.2%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (7.4%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	40 g	60 min	9.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	10 min