

# Vienna Sweet Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **31.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	4 kg (60.6%)	78 %	8
Ziarno	Diastatyczny	0.175 kg (2.6%)	80 %	4
Ziarno	cara rye	0.3 kg (4.5%)	80 %	175
Ziarno	Simpsons DRC	0.35 kg (5.3%)	80 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I chocolate	0.2 kg (3%)	70 %	850
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.1 kg (1.5%)	80 %	1200
Ziarno	Simpsons - Imperial Malt	0.5 kg (7.6%)	85 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.33 kg (5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	25 g	40 min	20.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54	Lager	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	xylitol	150 g	Gotowanie	15 min