

W027 - Sweet stout

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **17.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.85 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.85 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------|------------|------|
| Ziarno | BEST Vienna (BESTMALZ) | 5 kg | 82.5 % | 23 |
| Ziarno | Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett) | 5 kg | 82.5 % | 14 |
| Ziarno | BEST Caramel Pils (BESTMALZ) | 1 kg | 80.5 % | 12 |
| Ziarno | BEST Wheat Malt (BESTMALZ) | 1 kg | 83.5 % | 11 |
| Ziarno | Pale Amber Malt (Thomas Fawcett) | 1 kg | 75 % | 172 |
| Ziarno | CHÂTEAU BISCUIT® | 0.5 kg | 77 % | 132 |
| Ziarno | (de) CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE | 0.35 kg | 75 % | 2402 |
| Ziarno | CHÂTEAU ROASTED BARLEY | 0.1 kg | 65 % | 3201 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg | 76.1 % | -1 |
| Cukier | Mleko w proszku | 0.25 kg | 56 % | -1 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.2 kg | 100 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggle | 15 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Northdown | 10 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings (EKG) | 20 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|---------------|
| SafAle English Ale | Ale | Suche | --- g | DCL/Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Łuska kakaowa | 150 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Irish Moss | 6 g | Gotowanie | 10 min |