

## 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

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
SafAle English Ale	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Łuska kakaowa	150 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Irish Moss	6 g	Gotowanie	10 min