

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **44.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (38.6%)	85 %	7
Ziarno	Cookie	1 kg (19.3%)	80 %	70
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.53 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.7%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.8%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %