

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **25.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (6.8%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (6.8%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	50 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dennys	Ale	Płynne	500 ml	---