

Sweet Sweet Jenny

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.9%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (6.3%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	100 g	Gotowanie	5 min