

#2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **41.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Marynka	25 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis