

#3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **37.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (44.2%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.8%)	75 %	300
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale