

4.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **52.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.7 kg (79.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.35 kg (7.5%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (8.6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (4.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 20 g | 60 min | 8.2 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |