

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **26.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.123 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (6.1%)	74 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.214 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.238 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	16 g	60 min	12.4 %