

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **37**
- SRM **39.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.9%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	75 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kawa	250 g	Gotowanie	15 min