

black & whait

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (58.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (19.5%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.2%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (11.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale