

## C&D No. 5 - Marshmellow

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **70**
- SRM **73.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt	5.43 kg (59%)	83 %	8
Ziarno	Pilsner Malt	0 kg	78 %	3
Ziarno	Chocolate Malt	0.43 kg (4.7%)	65 %	1226
Ziarno	Biscuit Malt	0.54 kg (5.9%)	73 %	65
Ziarno	Carafa I	0.33 kg (3.6%)	65 %	666
Ziarno	Black Malt	0.43 kg (4.7%)	54 %	2027
Ziarno	Roasted Barley	0.43 kg (4.7%)	65 %	1626
Ziarno	Crystal Malt	0.43 kg (4.7%)	72 %	201
Ziarno	Skumfiduser	0.65 kg (7.1%)	100 %	-1
Ziarno	Cane Sugar (light)	0.54 kg (5.9%)	100 %	-1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	110 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Fuggle	35 g	15 min	4 %
Gotowanie	Fuggle	80 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle US-05	Ale	Suche	5 g	---