

## Canario

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **30.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.5%)	70 %	160
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (13.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis