

ciemne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **30.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.42 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (6.2%)	75 %	60
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.115 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.11 kg (3.4%)	73 %	1100
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.13 kg (4%)	74 %	118

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	21 g	45 min	8 %
Whirlpool	Citra Centennial	15 g	15 min	9 %