

CookieMonster

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **15.6**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	7 kg (68.6%)	80 %	7
Ziarno	Cookie	2.5 kg (24.5%)	72 %	50
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (4.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	43 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentis