

Cwelfarek

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **52.7**
- Styl **Dry 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 **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (7.4%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.25 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (7.4%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	10 g	Safale