

Czas naświetlania: -11.5

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **29.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (56.7%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (4.2%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony wayermann	0.13 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (7.1%)	73 %	120
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (4.2%)	65 %	800
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (2.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	epic	30 g	60 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis