

jakiś stout z resztek

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **37**
- SRM **58.5**
- Styl **Sweet 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (16.1%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4%)	76.1 %	0
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.1%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	1 kg (16.1%)	78 %	108
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.7 kg (11.3%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconer's flight	30 g	60 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	60 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale