

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 - Caracrytal 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 |