

jappa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **33.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.35 kg (19.8%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (11.3%)	71 %	300
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (56.5%)	80 %	7
Ziarno	Czekoladowy	0.14 kg (7.9%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.08 kg (4.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Chinook	40 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	nasrałem	15 g	Fermentacja burzliwa	3 dni