

Kawka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **30.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pszeniczny	3 kg (42.1%)	81 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (14%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Naturalny Ekstrakt waniliowy	0.12 kg (1.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile