

Kelner

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **25**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	8 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni