

Koko roko

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **26**
- SRM **29.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (76.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.2 kg (9.5%)	80 %	7
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (7.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	40 min	10 %