

Lacto

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **38.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Maris Otter Crisp	3 kg (50.4%)	83 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (8.4%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (8.4%)	72 %	236
Ziarno	Carafa	0.4 kg (6.7%)	70 %	664
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.4 kg (6.7%)	70 %	1084
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.7%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (12.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	90 min	6.4 %
Gotowanie	Bramling	25 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	25 g	5 min	4.7 %
Zacieranie	Bramling	50 g	69 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	250 ml	White Labs