

Lockheed U-2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **34.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.4%)	81 %	53
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	1 kg (16.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	3 kg (50.4%)	82 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.2%)	76.1 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis