

Mleczna czekolada z owocami

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **51.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.5%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (8.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (2.5%)	72 %	180
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (3.8%)	72 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	vital	30 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	malina	3000 g	Fermentacja cicha	15 dni
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	150 g	Gotowanie	15 min