

mleko

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **37.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (20.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.9%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1034
Cukier	laktoza	0.75 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %