

Mleko wiedenki

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **27**
- SRM **50.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (40%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (40%)	90 %	621
Dodatek	cukier mleczny	0.5 kg (20%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale