

Mroczny Fantasta

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **34.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (68.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (19.1%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.36 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.27 kg (5.2%)	73 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	45 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki jęczmienne błyskawiczne	400 g	Zacieranie	60 min