

## MS

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **37.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69.4%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.375 kg (8.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5.8%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (5.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %