

ms

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **12.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzożki --- **L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|--------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | gozdawa | 1.7 kg | --- % | 5 |
| Płynny ekstrakt | gozdawa | 1.7 kg | --- % | 50 |
| Cukier | laktoza | 0.5 kg | --- % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|-------|------------|
| Na zimno | a | 1 g | 1 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| gozdawa | Ale | Suche | 10 g | --- |