

MST

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **33.4**
- 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2.5 kg (52.1%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (20.8%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (10.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.4 kg (8.3%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.4 kg (8.3%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 15 g | 60 min | 5.5 % |