

Noc

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.05 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg | 80 % | 20 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg | 60 % | 1066 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg | 55 % | 1333 |
| Dodatek | płatki jęczmienne | 0.2 kg | --- % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Citra | 50 g | 10 dni | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

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