

OctoPi Codename 'Sacher'

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **32.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (72.7%)	83 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.75 kg (10.9%)	78 %	400
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (4.4%)	55 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.33 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	60 min	7.6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	22 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Marille	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Chocolate Nibs	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Chocolate Powder	100 g	Gotowanie	15 min