

Pierwsza warka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **24.5**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (72.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (10.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (4.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (2.1%) | 70 % | 812 |
| Cukier | Laktoza | 0.25 kg (5.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | --- |