

Rozpacz czarna jak Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **37.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (57.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (9.9%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis