

Ściepa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **24.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.163 kg (1.4%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (93.1%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.285 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (0.8%)	20 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (0.8%)	20 %	600
Ziarno	Fawcett - Chocolate 1200	0.165 kg (1.4%)	71 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	90 g	10 min	15.8 %
Whirlpool	Azacca	90 g	10 min	12 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Izabella	30 g	60 min	6.8 %