Sewastopol

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **16.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg *(33.8%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.71 kg *(18.4%)*	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg *(3.9%)*	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg *(26%)*	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg *(13%)*	70 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.19 kg *(4.9%)*	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Warrior	25 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	wiśnie mrożone	700 g	Fermentacja cicha	5 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.