

SMUW

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.4 kg (61.8%)	80 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.3%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.3%)	80 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	39
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	73 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.5%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	60 min	9.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	10 min