

so=tout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **33.5**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %