

SS out

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **23**
- SRM **32**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.7%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	---
Safbrew T-58	Ale	Suche	1 g	---