

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **26.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński           | 4.5 kg (76.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.2 kg (3.4%)  | 75 %       | 65  |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.3 kg (5.1%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa                | 0.2 kg (3.4%)  | 70 %       | 664 |
| Cukier | laktoza               | 0.5 kg (8.5%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Brown Malt            | 0.15 kg (2.6%) | 70 %       | 128 |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |