

- 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