

stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (7.1%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (7.1%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	9 %