

Stout

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **19**
- SRM **33.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.5%)	76.1 %	0
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	60 %	3
Cukier	Cukier kandyzowany	0.85 kg (15.5%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---