

Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **25.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	10 kg (81.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (12.2%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Black Malt	0.4 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (0.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale