

Stout na monachu

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5.5 kg (72.4%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.35 kg (4.6%)	71 %	300
Ziarno	Żyto prażone	0.35 kg (4.6%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6 %