

Sunderland

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **20.8**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.4 kg (86.1%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.1%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (3.8%)	73 %	887
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Golding	5 g	15 min	5 %
Gotowanie	Golding	5 g	10 min	5 %
Gotowanie	Golding	5 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's