

## Syntax Error

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **29**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.25 kg (6.4%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (6.4%)	70 %	49
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.1%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	300 g	Gotowanie	10 min