

Szymkove ciemne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **17**
- SRM **38.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Special W	0.5 kg (8.5%)	72 %	79
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (5.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Prażone ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	10 dni