

## To late

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **36.6**
- Styl **Dry 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.5%)	68 %	1300
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.7%)	80 %	45
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (79.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	37 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa arabica	300 g	Fermentacja cicha	2 dni