

Waiter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **27.3**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1034