

wygrywanko

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **31.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 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
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Honey Malt	1 kg (17.2%)	80 %	7.5
Ziarno	colorado pale ale	3 kg (51.7%)	79 %	7.5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.6%)	70 %	4
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (8.6%)	72.7 %	1200
na początek 100 gram, resztę dodać na wygrzew				
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Suche	11.5 g	---