

Zarine ni Bashere

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **85**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (75.6%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (4.4%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (11.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	BIO Kruszone Ziarno Kakao Criollo	200 g	Fermentacja cicha	7 dni