

zawisza czary

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **57.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (36%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg (48%)	80 %	621
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (12%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	bramling cross	25 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	bramling cross	10 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	bramling cross	15 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	7 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Safale