

## Zwooo

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **36**
- 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 **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (10%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (5%)	81 %	53
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (4%)	75.5 %	480
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (19.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	4.2 %