

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **45.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Irish Craft Pale Ale | 2.5 kg (49.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 2 kg (39.3%) | 82 % | 20 |
| Ziarno | cara munich 2 | 0.185 kg (3.6%) | 77 % | 120 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.2 kg (3.9%) | 55 % | 1367 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (3.9%) | 74 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 31.4 g | 60 min | 8.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Flyer | 50 g | 10 min | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 3 g | Gotowanie | 5 min |