

Ciorny beret

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **37**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (15.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.25 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.25 kg (4%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
--	-----	--------	--------	------------