

Czarnuszek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **35.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (28.6%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (14.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (14.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	7 g	---