

Czarny

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **72.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (25%)	83 %	12
Ziarno	Golden Ale Strzegom	1 kg (25%)	--- %	14
Ziarno	Castlemalting Kawowy	0.5 kg (12.5%)	--- %	250
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (12.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (12.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (12.5%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	Sovereign	50 g	45 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	---