

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **23**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (1.7%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	22.5 g	55 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	22.5 g	10 min	6.1 %

Notatki

- Słody ciemne wsypane w 72 stopniach. Zamiast 2,5 kg pilz jest 2kg pilz + 0,5 wędzonego whisky.
18 lut 2018, 13:42