

Importowane Ciemne EXTRA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **46.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (7.4%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich II	0.2 kg (2.9%)	74 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	30 min	5 %

Drożdże

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

Wyeast - London Ale III 1318	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------