

## Juch

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **42.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny 2LATA                        | 2.85 kg (35.6%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II 2 LATA      | 3.8 kg (47.5%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I 2 LATA             | 0.4 kg (5%)     | 70 %       | 690  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy 2 LATA | 0.75 kg (9.4%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Carared 2 LATA              | 0.2 kg (2.5%)   | 75 %       | 45   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga    | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Martynka | 25 g  | 15 min | 9 %        |
| Gotowanie | Martynka | 25 g  | 0 min  | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| LALBREW HIGH<br>PERFORMANCE ALE<br>YEAST | Ale | Suche | 11 g  | ---          |