

Nie lubię poniedziałku

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **33.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (44.4%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.8%)	80 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3%)	75 %	60
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.7%)	73 %	1001
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (11.9%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---