

Peated

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **39**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3.5 kg (53.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Melano light	0.5 kg (7.7%)	75 %	40
Ziarno	Crystal 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	55 %	985