

Ris xd

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **68**
- SRM **51.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (69.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (3.7%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (4.9%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Castle Chocolat	0.1 kg (2.4%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.6 g	Fermentis