

Ropa Naftowa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **40.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.08 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.3 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.4 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.221 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (4.2%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile