

sef 2.0

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **41.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett- Maris Otter	2.5 kg (64.1%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.25 kg (6.4%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett-cara malt	0.25 kg (6.4%)	70 %	30
Ziarno	Fawcett-roasted barley	0.25 kg (6.4%)	70 %	600
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (6.4%)	71 %	600
Ziarno	Płatki gryczane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Aurora	25 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	10 min