

Wędzonka

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **33.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (24%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (48%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.4 kg (6.4%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (8%)	72 %	180
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	65 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia Weyermann	0.1 kg (1.6%)	65 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------