

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **31.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	30 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	55 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---