

#10 Spalone kable

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **31.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	3 kg (43.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.6%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.6%)	20 %	493
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (1.5%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	20 min	5.2 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------