

## #19

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **30.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	1 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	1 %	788
Cukier	laktoza	1 kg (11.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	12 %
Gotowanie	Puławski	10 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	20 g	7 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni