

[32] Stosiem

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **62**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **21.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	3.75 kg (56%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny bestmalt	0.3 kg (4.5%)	85 %	5
Ziarno	Carahell Weyermann	0.2 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (1.5%)	75 %	70
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3%)	78 %	120
Ziarno	Special B 350 Castle	0.2 kg (3%)	75 %	354
Ziarno	Czekoladowy BestMalt	0.1 kg (1.5%)	70 %	900
Ziarno	Czekoladowy Castle	0.1 kg (1.5%)	70 %	900
Ziarno	Carafa I Weyermann	0.2 kg (3%)	70 %	900
Ziarno	Fawcet Roasted rye	0.2 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.1 kg (1.5%)	70 %	1150
Ziarno	Barley, Flaked	0.55 kg (8.2%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.7 kg (10.4%)	78.3 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	90 min	9.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	0 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile