

## #52 Wedding MM - Foreign Extra Stout

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **39**
- SRM **31.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (6%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %