

# Asfalt

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **39.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	3 kg (70.6%)	74 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (23.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %