

## Asfaltowe

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **36.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt Fewcett	5 kg (63.1%)	74 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.425 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.3%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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