

Belgian Peated Extra Stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **18**
- SRM **34.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (22.2%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany	0.2 kg (4.4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis