

Brown brown

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **23.5**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	812
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	50 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale