

## Capiący smoluch

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **33.5**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Barley, Torrefied	2 kg (34.8%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (34.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Perle	50 g	30 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
so4	Ale	Suche	11.5 g	---