

CiemZyto

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **53**
- SRM **51.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (39.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (26.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.75 kg (9.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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