

Ciorny beret

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **42.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (15.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (7.6%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.15 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	12 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
--	-----	--------	--------	------------