

Extra Black

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **75.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.8%)	85 %	8
Ziarno	Carafa	1 kg (19%)	70 %	664
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (9.5%)	73 %	1001
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.5 kg (9.5%)	70 %	1084
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Utra	15 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Debowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni