

Extreme Stout

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **68**
- SRM **46.9**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony wiśnią Viking Malt	1 kg (11.4%)	82 %	10
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.7%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Prażone ziarno kakaowca	135 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-------------------------	-------	-----------	--------