

fajne

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **33**
- SRM **37.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (55.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.3%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (1.9%)	77 %	26
Ziarno	weyermann Roasted Barley	0.7 kg (6.5%)	55 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.4%)	80 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs