

fes

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **40**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (64%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.4 kg (6.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (4.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | płatki jaglane | 0.35 kg (5.6%) | 70 % | 3.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 55 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | lunga | 25 g | 5 min | 11 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|--------|--------|