

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **35.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.23 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.6 kg (10.3%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.3%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2 kg (34.3%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.9%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	4.5 %