

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **35.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (7.2%)	74 %	118
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (3.6%)	55 %	591
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	542
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %