

fest święta

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **47.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | chocolate | 0.5 kg (7.2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | choco max | 0.5 kg (7.2%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | kawowy | 0.5 kg (7.2%) | 77 % | 250 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.75 kg (39.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (31.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (7.2%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 50 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |