

forin xtra stot

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **37.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.2%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.8%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	1100
Ziarno	Castle Wheat Black	0.1 kg (1.6%)	70 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	25 g	60 min	18 %