

# Irish Extra Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **29.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.32 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.68 kg (17.4%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	16 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	10 min	9.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	palony	100 g	Zacieranie	10 min