

## Jeszcze będzie nazwa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **36**
- SRM **46.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.1%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Extra black	0.3 kg (4.6%)	65 %	1400
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (3.1%)	55 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	3 min	5.1 %
Gotowanie	Waimea	15 g	3 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

### Notatki

- 17\* Blg rozpoczęcie fermentacji 03.03.2019  
Przelane na cichą 13.03.2019  
Zabutelkowane 31.03.2019  
3 mar 2019, 12:06