

jeszcze nie wiem

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **33.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.5%)	70 %	1024
Ziarno	Słód karmelowy Pale Cara	0.5 kg (7%)	80 %	7
Ziarno	Słód Pale Ale TIPPLE	5 kg (69.9%)	79.4 %	5.6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flyer	50 g	60 min	9.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
empire ale	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min