

Juch

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **42.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **60 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny 2LATA	2.85 kg (35.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II 2 LATA	3.8 kg (47.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa I 2 LATA	0.4 kg (5%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy 2 LATA	0.75 kg (9.4%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carared 2 LATA	0.2 kg (2.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Martynka	25 g	15 min	9 %
Gotowanie	Martynka	25 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LALBREW HIGH PERFORMANCE ALE YEAST	Ale	Suche	11 g	---