

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 | --- |