

LSM

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **44**
- SRM **34.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2310 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2783 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2130 L**
- Całkowita objętość zacieru **2840 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	550 kg (77.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	45 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	25 kg (3.5%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	50 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	40 kg (5.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5000 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	5000 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	500 g	Safale