

mikkpdsмокstout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **29.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (47.6%)	74 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	20 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %