

Nie widzę przeszkód

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **51**
- SRM **54.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	50 g	40 min	13 %