

# NIGGA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **55.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.7%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.7%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.3%)	20 %	493
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.7%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	5 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	summit	20 g	60 min	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar