

OWSIANY EXTRA STOUT NA SWIETA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **31.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale