

palone 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **33.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.6%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Cukier	glukoza	0.24 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	45 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	25 g	10 min	5.5 %