

## Peated Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **34.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.56 kg (8%)	72 %	4
Ziarno	Carafa II	0.22 kg (3.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.225 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale