

Peaty

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **39.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (39.2%)	74 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.15 kg (5.9%)	60 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.15 kg (5.9%)	74 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.08 kg (3.1%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.07 kg (2.7%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.9%)	55 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	160 ml	White Labs