

Piekielna Czeluść

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **45**
- SRM **48.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (4.3%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.25 kg (4.3%)	71 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (8.7%)	70 %	1024
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis