

## pinta fess

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **41**
- SRM **41.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.5%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.5%)	68 %	601
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.5%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis