

Pited Extra Dry Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **29**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	6 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (2.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	70 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale