

pited fes

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU ---
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Golden ale	2 kg (25.3%)	80 %	14
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (25.3%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (38%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (7.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.8%)	71 %	600

Notatki

- W 15 litrach wody skleikowac 1kg płatków owsianych wraz z 100g słody Pilzneński odcedzić i w tym zacierać resztę sruły.
4 sty 2024, 20:34