

Pizdolson

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **39.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	2 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	cara	0.25 kg (10%)	73 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2%)	55 %	1000
Dodatek	płatki jęczmienne	0.1 kg (4%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Super Galena	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Super Galena	5 g	10 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack 42	Ale	Suche	5 g	---