

Priest II

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **56.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale NIEMCY	4 kg (53.3%)	80.5 %	5
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.7%)	71.9 %	1200
Ziarno	Wędzony - CastleMalting	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (6.7%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	350 g	Fermentacja cicha	7 dni