

Priest II

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- 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 |