

PrzePALONY v2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **51.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (10.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale