

PRZEpalony

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **55.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	30 min	13.5 %