

Robertinness Extra Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **34.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (23%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (40.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Puławski	20 g	0 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min