

# Rock the night

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **40**
- 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 **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.3 kg (55%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (16.7%)	80 %	3
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5%)	73 %	887
Ziarno	Brown	0.3 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Pale chocolate	0.3 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	7.7 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale