

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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