

## Rovaniemi

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **43.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (8.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	kardamon	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	imbir	30 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	gałka	1 g	Gotowanie	7 min