

## S

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **41.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (7.1%)	60 %	827
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (14.3%)	74 %	3
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (7.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	t	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	20	20 g	---	10 %
Aromat (koniec gotowania)	5	20 g	30 min	12 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	300 g	Fermentacja cicha	20 dni