

Siatka i Łatka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **41.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (14.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny ciemny	1 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Carared	1 kg (7.4%)	75 %	39
Ziarno	Crystal Red	1 kg (7.4%)	70 %	400
Ziarno	Special B Castle	1 kg (7.4%)	70 %	350
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (3.7%)	55 %	1350
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.7%)	60 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Pale cara	0.5 kg (3.7%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	11 g	Gotowanie	10 min