

# SPALONY

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **27**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.5 kg (68.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (15.2%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.5%)	71 %	615
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (7.6%)	74 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

## Drożdże

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