

sprzątanie

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **27**
- SRM **43.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.56 kg (6.2%)	71 %	600
Ziarno	Caraaroma	0.188 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.432 kg (48.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2.667 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.73 kg (8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	jsdf	12.3 g	60 min	11 %
Gotowanie	at	25 g	60 min	9 %