

stoucik

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **46.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (84.5%)	80 %	8
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (9.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Piwo wyszło 16.5 blg
odfermentowało do 5.5 blg
po 3 tyg fermentacji 5 blg
po 3 tyg i 5 dniach cichej fermentacji 4,5 blg (z płatkami dębowymi po whiskey)
18 sty 2019, 19:26