

stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **21.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.9%)	68 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (3.6%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (7.1%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Notatki

- dużo ciemniejsze niż pokazuje program, wydajność 92?
9 lut 2019, 20:24