

## święteczne???

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **22.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (2.1%)	100 %	0
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hot head	Ale	Gęstwa	500 ml	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Ekstrakt waniliowy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Gozdziki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Śliwki suszone	200 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	5 g	Gotowanie	10 min