

szybki stout z melasą

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **40.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **13.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (67.9%)	--- %	19
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (7.5%)	70 %	1150
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (5.7%)	65.2 %	315
Cukier	melasa	0.25 kg (9.4%)	68 %	158
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	5 min	2.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	15 min