

test AOFES

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **53**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (3.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris 2014	5 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris 2014	7 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Polaris 2014	10 g	7 dni	16.3 %