

## turbonegro

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **62.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (11.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	kawowy	1 kg (11.1%)	75 %	420
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile