

V.3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **39.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.919 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.456 kg (20.8%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1.169 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.574 kg (8.2%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.294 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.294 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.294 kg (4.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale