

WES

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **35.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	4 kg (56.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (28.2%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Roasted	0.2 kg (2.8%)	54.3 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale