

## Wszystko i nic

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **40.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.95 kg (10.9%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony (lub coś innego)	0.7 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (6.9%)	68 %	601
Ziarno	Żytni	0.6 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.55 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.3%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

### Notatki

- Receptura mająca na celu pozbycie się resztek (stosunkowo stare, zleżałe słody). Chmieli (+5g każdego) i słodów (+50g każdego) całe paczki zużyć  
9 lis 2017, 03:09