

Zagraniczny Gentleman

- Gęstość **18.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (31.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.2%)	79 %	10
Dodatek	Briess - Barley Flakes	1.4 kg (14.6%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.35 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (5.2%)	72 %	236
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (5.2%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.36 kg (3.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	115 g	65 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whisky	50 g	Fermentacja cicha	10 dni