

#086 Foreign Extra Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **39.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **16 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **16 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.3 kg (74.6%)	82 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (8.5%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4.2%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO ₃)	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO ₃)	3 g	Zacieranie	---