

#12 Bread Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **41**
- SRM **23.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	77 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (69.8%)	77 %	16
Dodatek	suchy chleb	1.1 kg (12.8%)	75 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (7%)	77 %	30
Dodane na wygrzew				
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.7%)	55 %	985
Dodane na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	SyBILLA	90 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	60 ml	---
-------------	-----	--------	-------	-----