

#68 Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **47**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.9 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.54 kg (55.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (14.4%)	75 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.2%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (7.2%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.15 kg (5.4%)	65 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.075 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.06 kg (2.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	21 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---