

Foregin Extra Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **25.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski typ II	1.3 kg (18.6%)	79 %	25
Ziarno	Czekoladowy 400	0.4 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.14 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.66 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Barwiący palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	16 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Summit	16 g	10 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min