

Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **30.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.8 kg (26.1%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (7.2%)	75 %	39
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.8%)	73 %	887
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarno cacao	300 g	Fermentacja cicha	9 dni
Przyprawa	Zestaw przypraw świątecznych.	90 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- Piwo po burzliwej zostało podzielone na dwa fermentory. Do pierwszego zestaw przypraw świątecznych macerowanych w whisky i 100 g ziarna cacao. (8L) warka
Do drugiego zostało tylko dodane ziarno cacao 200 g(uprażone w piekarniku na 15 min 180 st.) 12L warka
27 lis 2019, 22:57