

Foreign extra stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **27.3**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	664
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	--- %	---
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	55 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni