

FOREIGN EXTRA STOUT

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **46**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Munich Malt	2 kg (28.2%)	82 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (21.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (21.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (14.1%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	35 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis