

Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **77**
- SRM **47.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 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	5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (9.9%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (4.9%)	70 %	128
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Black Malt	0.4 kg (4.9%)	55 %	1400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.35 kg (4.3%)	74 %	158
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.35 kg (4.3%)	74 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO ₄	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min