

## Foreign Extra Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **29.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2.5 kg (84.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.25 kg (8.5%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (3.4%)  | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.1 kg (3.4%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger | 25 g  | 50 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 25 g  | 5 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                 |       |                   |       |
|-----------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Ziarno kakaowca | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | Kokos           | 300 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

## Notatki

- Podzielić przy fermentacji cichej - do jednej połowy kakao, do drugiej kokos.  
22 gru 2022, 13:11
- <https://www.blog.homebrewing.pl/foreign-extra-stout-receptura/>  
<https://byo.com/article/brewing-with-chocolate-tips-from-the-pros/>  
+ zakładki na fb  
22 gru 2022, 13:14