

Foreign extra stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **65**
- SRM **42.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.4 kg (14.8%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (7.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- OG: 18 BLG
Fermentacja ciśnieniowa 0,7 bara

Słody czekoladowe/palone zostały dodane po podgrzaniu zacieru do 72 st.

Warzenie 28.12

Start fermentacji w 16 st., po dwóch dniach podniesiona do 19, po kolejnych dwóch do 21 st.
3 sty 2025, 12:30