

Foreign extra stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **52**
- SRM **51.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter(crisp-2kg, TF -1,2kg)	3.2 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (4.2%)	70 %	837
Ziarno	Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.2%)	68 %	1000
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	60 ml	White Labs

Notatki

- Słody palone dodane w połowie przerwy 72 stopnie na 15min,
2ml kwasu mlekowego do zacierania, Wyladzane wodą o ph 5,5
12 sty 2025, 11:37