

FOREIGN EXTRA STOUT FIGHT

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **36.8**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (16%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (4%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (8%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	25 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- carafa, jęczmień, karmel - na ostatnie 10 minut zacierania
14 lip 2022, 08:32