

FOREIGN EXTRA STOUT Z PIWOWARA II

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **35.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	27 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	22 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis