

Foreign Extra

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **39.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	4.5 kg (59.2%)	79 %	7
Ziarno	Wędzony bukiem	1 kg (13.2%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Brown	0.3 kg (3.9%)	72 %	190
Ziarno	Pale Chocolate	0.3 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (3.9%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.3%)	65 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Southern Promise	50 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zacieranie:
 - *Pale Ale, Wędzony, płatki jęczmienne 60minut- 68°C
 - *Pale Chocolate, Chocolate 15minut- 68°C
 - *Jęczmień palony 10 minut- 68°C
 - *Mash Out- 5minut-78°C
- 15 kwi 2017, 11:18