

zagraniczny ekstra tęży

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **41**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (59.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Bursztynowy (cookie)	0.5 kg (8.5%)	70 %	49
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	red ale viking malt	0.2 kg (3.4%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.8%)	73 %	80
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	10 g	5 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	---