

#079 Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **44.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **13 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5.1 kg (72.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.75 kg (10.7%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.75 kg (10.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.4 kg (5.7%) | 71 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 20 min | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 600 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | węglan wapnia (CaCO3) | 5 g | Zacieranie | --- |

| | | | | |
|-----------------|---------------------------------------|-----|------------|-----|
| Czynnik do wody | węglan wapnia (CaCO ₃) | 4 g | Zacieranie | --- |
|-----------------|---------------------------------------|-----|------------|-----|

Notatki

- lunga w szyszce. Zamiast 40 g granulatu wsypałem 50 g szyszki.
7 wrz 2024, 11:25