

## #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**
- Wyladuj 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 <sub>3</sub> )	4 g	Zacieranie	---
-----------------	---------------------------------------	-----	------------	-----

### Notatki

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