

## #086 Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **38.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.3 kg (74.6%)	82 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (8.5%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4.2%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	20 min	2.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO <sub>3</sub> )	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO <sub>3</sub> )	3 g	Zacieranie	---