

109 Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **31**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (59.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.75 kg (21%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (4.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.1 kg (1.2%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (2.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (4.8%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 20 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |