

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	---