

53. Buli - Foreign Extra Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **39.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.7%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa kubańska w ziarnach	75 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- uwarzone 25-02-2020r.
27 paź 2020, 11:41