

# Chocolate Foreign Extra Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **39.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	14
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.5%)	67 %	900
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.2%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.9%)	55 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	15.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis