

# Coffee Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **29.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.9 kg (13.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5 %