

## Extra Stout - KP

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **38.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (49%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.8%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	3
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	1100
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.35 kg (6.9%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis