

Foregin extra stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **36.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (72.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.2%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.2%)	60 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.2%)	60 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	10 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min