

## Foregin Extra Stout 75L

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **50**
- SRM **22.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **58.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **78 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **58.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **55.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 16 kg (82.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma            | 1 kg (5.1%)   | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.7 kg (3.6%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.4 kg (2.1%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 1.4 kg (7.2%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora             | 120 g | 55 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 150 g | 55 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 30 g  | Danstar      |

### Notatki

- Płatki skleikowane w 7L wody  
Zmieszane z 45L wody podgrzanej do 66C

45min-64C  
30min-72C  
Chmienie 65min  
8 cze 2020, 18:23