

FOREIGN EX STOUT

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **32.8**
- 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 **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - Pilznieński (klepiskowy) 2	1.5 kg (24.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt - Pilznieński	3.3 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4.9%)	65 %	1500
Ziarno	Viking Malt - Prażone ziarno jęczmienia	0.2 kg (3.3%)	70 %	1000
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	6.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	xxx