

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 |