

Foreign Experiment Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **38.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **45 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.62 kg (18.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.22 kg (6.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.5%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II Speszyl	0.1 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.9%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.1 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (8.8%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (29.5%)	82 %	10
Cukier	Glukoza	0.2 kg (5.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	30 min	4.5 %

Notatki

- chmielenie poprawić
1 wrz 2017, 00:32