

Foreign Extra Stout #1

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **30.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Syblilla	15 g	15 min	15.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Chmiel ze zbioru 2016. Podana wyjątkowo wysoka zawartość AA jako 13,5% dla tego chmielu tak mało a goryczka obliczona jest tak wysoko.
5 sty 2017, 12:16