

Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.9%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.9%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (6.6%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (6.6%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Perle	20 g	40 min	7.6 %
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale