

## Foreign Extra Stout 16,8 HB

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32.2**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie 30 min w 65 stopniach  
Zacieranie 30 min w 72 stopniach do negatywnej próby jodowej.  
Słody wsypujemy wszystkie poza jęczmieniem i czekoladowym.  
Słody prażony jęczmień i czekoladowy wrzucamy na koniec przerwy 72, jeszcze przed podgrzewaniem do filtracji.  
Brzezczkę należy schłodzić do 18 stopni i zadać drożdże. Fermentacja burzliwa w 18 stopniach.  
Rozlew przy użyciu 7g / litr. Leżakowanie 3 tygodnie w butelkach  
9 wrz 2021, 18:54