

FOREIGN EXTRA STOUT

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **37**
- SRM **39.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (10.3%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.1%)	85 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.6%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (2.6%)	71 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	90 min