

## Foreign Extra Stout 2021

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **41.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.2 kg (5.5%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - chocolate	0.2 kg (5.5%)	72 %	1100
Ziarno	Castle Malting - coffee	0.3 kg (8.2%)	77 %	250
Ziarno	simpsons - dekstrynowy	0.2 kg (5.5%)	67.5 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (4.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.4 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs