

## Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **52.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	thomas fawcett pale ale	0.3 kg (6.8%)	83 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.8%)	83 %	5
Ziarno	cookie	0.3 kg (6.8%)	70 %	70
Ziarno	Castle Malting - coffee	0.3 kg (6.8%)	77 %	250
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.1 kg (2.3%)	70 %	1084
Ziarno	castle malting - black malt	0.2 kg (4.5%)	73.5 %	1350
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.8%)	71 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	columbus	17 g	50 min	15.5 %

### Drożdże

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