

## Foreign Extra Stout

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **23.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.05 kg (1.7%)	70 %	664
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/foreign-extra-stout-receptura/>  
10 lut 2020, 01:14