

Foreign Extra Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **33.2**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (79.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (6.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (4.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (3.2%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 70 min | 9.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 20 min | 9.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |