

Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **33.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (5.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa | 0.3 kg (4.3%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 40 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 40 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |