

## Foreign Extra Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **29.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (8.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	5 min	7 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Ziarno kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kokos	300 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Podzielić przy fermentacji cichej - do jednej połowy kakao, do drugiej kokos.  
*22 gru 2022, 13:11*
- <https://www.blog.homebrewing.pl/foreign-extra-stout-receptura/>  
<https://byo.com/article/brewing-with-chocolate-tips-from-the-pros/>  
+ zakładki na fb  
*22 gru 2022, 13:14*