

## Foreign Extra Stout 4.0

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **44**
- SRM **34.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 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 **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (79.5%)	79 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (6.8%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.07 kg (1.6%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.18 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.09 kg (2%)	74 %	788
Ziarno	Carafa II Special	0.09 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.175 kg (4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min