

## Foreign extra stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **45**
- SRM **21.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 7 kg (73.7%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.45 kg (4.7%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.3 kg (3.2%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (1.6%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany      | 0.6 kg (6.3%)  | 75 %       | 2   |
| Cukier | cukier                     | 1 kg (10.5%)   | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 65 g  | 55 min | 8 %        |
| Gotowanie        | Galaxy  | 30 g  | 10 min | 15 %       |