

## Foreign Extra Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **24.7**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.7%)	70 %	850
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	35 g	55 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

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