

Foreign Extra Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **56.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (10.7%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (3.6%)	72 %	4
Ziarno	Carared	0.25 kg (3.6%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	85 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	80 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

Drożdże

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