

Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **33**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 3.4 kg (83.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley | 0.2 kg (4.9%) | 70 % | 1084 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.17 kg (4.2%) | 74 % | 118 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.17 kg (4.2%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.135 kg (3.3%) | 73 % | 887 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 65 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |