

## Foreign Extra Stout by Damianowy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **37**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.3 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (65.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3.9%)	73 %	1100
Ziarno	Briess - Black Malt	0.3 kg (3.9%)	55 %	1350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	26 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	12 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	18 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	2 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale