

Foreign Extra Stout Coffee by Damianowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **33.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Brown Malt (thomas Fawcett	0.5 kg (8.3%)	70 %	175
Ziarno	dark crystal Thomas Fawcett	0.5 kg (8.3%)	--- %	250
Ziarno	Caraaroma	1 kg (16.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	espresso	200 g	Fermentacja cicha	5 dni