

## Foreign Extra Stout - dori

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **49**
- SRM **27.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.6%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Foreign\\_Extra\\_Stout,\\_Dorota\\_Chrapek\\_\(dori\)](https://www.wiki.piwo.org/Foreign_Extra_Stout,_Dorota_Chrapek_(dori))  
2 lut 2018, 20:13