

Foreign Extra Stout, Dorota Chrapek

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **23.8**
- Styl **Dry 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (83.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.3%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.7%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 50 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 10 min | 3.8 % |

Drożdże

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