

Foreign Extra Stout |Pinta 2025|

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **53**
- SRM **47.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (15%)	65 %	4
Kasza jęczmienna				
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.5%)	72 %	188
Ziarno	Caraaroma	0.32 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	626
Ziarno	Żytni Czekoladowy Fawcett	0.25 kg (3.7%)	67.5 %	650
Ziarno	Chocolate Fawcett	0.25 kg (3.7%)	70 %	1175
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	10 min	7 %
---------------------------	---------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	epsom	1 g	Gotowanie	60 min
albo gips				
Czynnik do wody	siarczan wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 3 miejsce na konkursie Pinty i Lidla 2025

Kasza gotowana kilka minut.
Palone(w tym brown) po przerwie w 64
18°

Ferm. start (15-16) 17-19-->> 20-21
28 gru 2024, 14:55