

Foreign Extra Stout z melasą, jeżynami i płatkami sherry oloroso

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **47.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (12.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.25 kg (3.2%)	70 %	1300
Płynny ekstrakt	Melasa	1 kg (12.9%)	75 %	---
Cukier	laktoza	0.25 kg (3.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	---------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe sherry oloroso macerowane	100 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	jeżyny	5000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Klarowanie	whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min