

Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **34.7**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.7%)	70 %	690
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	35 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	45 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast - belgian stout	Ale	Płynne	11 ml	---