

## Foreign Xtra Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **24**
- SRM **29.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (24.7%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.6 kg (6.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5.6%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	800 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza 2KG	2000 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Wyszładzanie potwornie długie, gotowanie podczas wysładzania przynajmniej 2.5 godz. Wyszło 28 litrów 22Brix  
16 cze 2018, 23:57