

Foteigh Extra Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **31**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (48.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (32.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (8.1%) | 68 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.2%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 55 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 2000 ml | --- |