

# 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	---