

HB foreign extra stout 16.8

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **30.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.2%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (4.6%) | 67 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Gęstwa | 400 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Słody palone i Czekoladowy na kobiec zacierania.
29 gru 2023, 18:31