

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