

LEM| Foreign Extra Stout (by Dori)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **23.8**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (83.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora | 35 g | 55 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 40 g | 10 min | 3.6 % |

W oryginalnym przepisie: 40 g

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Płatki owsiane skleikowane w 2L wody.
Wymieszane z 14L wody.
Temperatura podniesiona do 66C
Dodane pozostałe składniki.
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze około 21C.
Fermentacja cicha 2 tygodnie w tej samej temperaturze.
Zabutelkowane z dodatkiem 140g glukozy.
28 mar 2019, 16:46