

LEM| Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **40**
- SRM **23.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 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 **12 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1 kg (14.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	55 min	13 %
W oryginalnym przepisie: 35g Aurora 55 min				
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	3.6 %
W oryginalnym przepisie: 40 g				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Płynne	600 ml	Mangrove Jack's
Rozmnożone drożdże 1L starterze 8 BLG.				

Notatki

- Płatki owsiane skleikowane w 2L wody.
Wymieszane z 12L wody,
Temperatura podniesiona do 66C
Dodane pozostałe składniki.
LME (Płynny ekstrakt) z powodu zbyt małego garnka do zacierania.
31 mar 2019, 17:14