

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