

# Milk Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **39.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew US-05	Ale	Gęstwa	166.67 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.83 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Klarstein XXL:  
S1/67°C/3000W/1'  
S2/67°C/1800W/60'  
S3/78°C/2500W/1'  
S4/78°C/1800W/9'  
S5/Boil/3000W/1'  
S6/Boil/1900W/60'  
*12 paź 2018, 09:23*