

No Mercy Foreign Extra Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **46**
- SRM **41.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.8 kg (73.4%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 1 kg (12.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.3 kg (3.8%) | 55 % | 591 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 55 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 55 min | 14 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | 20 min | 11.6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 20 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | --- |
| Danstar - BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwki | 900 g | Fermentacja cicha | 14 dni |