

## Foreign Extra Stout 16,8 HB

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32.2**
- Style **Foreign Extra Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.5 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Grain	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.1%)	78 %	18
Grain	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	50 g	60 min	7 %
Boil	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	22 g	Fermentis

### Notes

- Zacieranie 30 min w 65 stopniach  
Zacieranie 30 min w 72 stopniach do negatywnej próby jodowej.  
Słody wspanujemy wszystkie poza jęczmieniem i czekoladowym.  
Słody prażony jęczmień i czekoladowy wrzucamy na koniec przerwy 72, jeszcze przed podgrzewaniem do filtracji.  
Brzeczka należy schłodzić do 18 stopni i zadać drożdże. Fermentacja burzliwa w 18 stopniach.  
Rozlew przy użyciu 7g / liter. Leżakowanie 3 tygodnie w butelkach  
Sep 9, 2021, 6:54 PM