

#27 Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **38**
- SRM **42.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (35.3%)	83 %	6
Ziarno	Briess - Smoked Malt	3 kg (35.3%)	80.5 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (11.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Notatki

- od 60 stopni do 72 stopni 15 minut
- od 72 do 80 15 minut

22 l wody do zacierania
18 l wody do wysładzania

12.5 l brzeczki przedniej 20 BLG +
15 l brzeczki 11 BLG

nastawna 19 BLG 21 litrów (za mocno odparowane)

Gęstwa 200 ml, około 3 tygodnie od zebrania
16 mar 2019, 19:20