

#96 Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **42.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.9 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1.4 kg (39.8%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.65 kg (18.5%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.45 kg (12.8%)	75 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.16 kg (4.5%)	65 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.06 kg (1.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	21.5 g	55 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl ₂	1.2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCO ₃	1.5 g	Zacieranie	---