

Jankowy Foregin Smoked Stour

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **42.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (16.7%)	82 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.7%)	75 %	2