

# Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **55**
- SRM **30.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale               | 4.5 kg (59.8%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Wędzony torfem Viking Malt      | 1 kg (13.3%)   | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED             | 0.63 kg (8.4%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Colorado Honig Malt             | 0.5 kg (6.6%)  | 75 %       | 8    |
| Ziarno | Carafa II                       | 0.21 kg (2.8%) | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.21 kg (2.8%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate)  | 0.2 kg (2.7%)  | 70 %       | 200  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II  | 0.17 kg (2.3%) | 70 %       | 837  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński              | 0.1 kg (1.3%)  | 79 %       | 10   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g  | 60 min | 12.5 %     |

## Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Danstar      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Calcium Chloride | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc        | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | NaCl             | 4 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid      | 5 g   | Zacieranie | 60 min |