

Smoluch

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **29**
- SRM **34.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (5.2%)	70 %	837
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.4 kg (5.2%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.2%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	450 ml	Safale