

## #12 Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **49**
- SRM **39.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (65.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilznieński	0.5 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (3.3%)	74 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.2%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.2%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.5 %