

#27 Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **38**
- SRM **42.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 3 kg (35.3%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Smoked Malt | 3 kg (35.3%) | 80.5 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (11.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |

Notatki

- od 60 stopni do 72 stopni 15 minut
- od 72 do 80 15 minut

22 l wody do zacierania
18 l wody do wysładzania

12.5 l brzeczki przedniej 20 BLG +
15 l brzeczki 11 BLG

nastawna 19 BLG 21 litrów (za mocno odparowane)

Gęstwa 200 ml, około 3 tygodnie od zebrania
16 mar 2019, 19:20