

Baca Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **35**
- SRM **37.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński - wędzony na baczówce | 4.5 kg (36.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski - wędzony na baczówce | 3 kg (24.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny - wędzony na baczówce | 2 kg (16.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (4.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (2.4%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (8.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (4.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 14.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 500 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech | 8 g | Gotowanie | 10 min |