

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj 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