

## Foreign Smoked Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **53.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (55.9%)	79 %	6
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (16.9%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (5.1%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.1%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale