

## Foreign Smoked Stout 16

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **42.9**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.25 kg (16.6%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (5.3%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.6%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.6%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	60 min	10.5 %