Foreign Smoked Stout 16Blg

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **51.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg *(58.9%)*	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg *(17.9%)*	82 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg *(5.4%)*	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg *(5.4%)*	68 %	1200
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg *(5.4%)*	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg *(7.1%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.