

# FOREIGN SMOKED STOUT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **60.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem	1 kg (16.4%)	--- %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.9%)	72 %	180
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.9%)	60 %	900
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	60 g	60 min	9 %
Gotowanie	Target	30 g	45 min	9 %
Gotowanie	Target	20 g	10 min	9 %
Gotowanie	Target	10 g	5 min	9 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------