

# Foreign Smoked Stout - TwojBrowar.pl

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **41.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.13 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.25 kg (16.5%)	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
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (6.6%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	14.38 g	Safale
-------------	-----	-------	---------	--------