

Jankowy Foreign Smoked Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **42.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.3 kg (55%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 1 kg (16.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.3 kg (5%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (5%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (5%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (6.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (6.7%) | 75 % | 2 |