

Lelek - Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **39**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 4 kg (62.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (15.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.5 kg (7.8%) | 55 % | 1100 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.4 kg (6.3%) | 70 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 4.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |