

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