

Lumberjack - Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **49.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (6.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (6.7%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (6.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.7%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	90 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis