

Smoked FES #15

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **43**
- SRM **42.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (55.8%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.9%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (8.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.085 kg (2.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	15 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---