

Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **66**
- SRM **32.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (38.8%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.5 kg (9.7%)	74 %	200
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.9%)	70 %	1024
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.15 kg (2.9%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale