

# Smoked Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **55**
- SRM **30.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (59.8%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony torfem Viking Malt	1 kg (13.3%)	82 %	10
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.63 kg (8.4%)	80 %	4
Ziarno	Colorado Honig Malt	0.5 kg (6.6%)	75 %	8
Ziarno	Carafa II	0.21 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.21 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.7%)	70 %	200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.17 kg (2.3%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (1.3%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min