

## smoked

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **57.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.3 kg (55%)	80 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (16.7%)	80 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (5%)	60 %	690
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	4 g	Gotowanie	15 min