

Wędzone

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **69**
- SRM **52.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Olchą	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłoń	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony gruszą	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony brzozą	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony wiśnią	1 kg (11.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.2%)	80 %	5
Ziarno	żyto prażone	0.25 kg (2.8%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (2.8%)	70 %	1084
Ziarno	Black fawcett	0.25 kg (2.8%)	55 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.8%)	71 %	1100

Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.2%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---