

# Stout wędzony

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **41**
- SRM **17.9**
- Style **Other Smoked Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.125 liter(s) / kg**
- Mash size **18.8 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **67 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.8 liter(s)** of strike water to **74.5C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **67C**
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Sparge using **12.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (47.2%)	80 %	5
Grain	Pilzneński	2.4 kg (37.8%)	81 %	4
Grain	Monachijski	0.3 kg (4.7%)	80 %	16
Grain	Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	60 %	788
Adjunct	Żyto prażone	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Adjunct	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.4%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	25 g	60 min	11 %
Boil	lunga	25 g	20 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Notes

- Ciemne i mocne piwo na bazie silnie torfowych, wędzonych słodów stosowanych przy produkcji whisky. W smaku bardzo ciężkie i intensywne.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

*Apr 27, 2019, 10:07 PM*

- Przepis oparty na tym dostarczonym z Centrum Piwowarstwa. Zmodyfikowane słoły: 2.4kg słołu wędzonego zostało zastąpione 3kg bardziej torfowego słołu whisky.

*Aug 8, 2019, 1:48 PM*