

# KAEDWEŃSKI STOUT - SMOKED STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **38**
- Styl **Other Smoked Beer**

## 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ                                             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno                                          | Słód Wędzony Steinbach      | 5 kg (87%)     | 80 %       | 5    |
| Ziarno                                          | Jęczmień palony             | 0.5 kg (8.7%)  | 55 %       | 985  |
| Dodać do 3 etapu zacierania (72 st. C/10 minut) |                             |                |            |      |
| Ziarno                                          | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.3%) | 68 %       | 1200 |
| Dodać do 3 etapu zacierania (72 st. C/10 minut) |                             |                |            |      |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 25 g  | 60 min | 8.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |