

Peated Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **39.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	4 kg (59.7%)	81 %	7
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.5%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (5.2%)	60 %	788
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.35 kg (5.2%)	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's