

## podwędzany stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **30.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 1.1 kg (45.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz      | 0.5 kg (20.8%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony               | 0.3 kg (12.5%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 0.5 kg (20.8%) | 82 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga              | 14 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|--------------|-------|-----------|--------|
| Inne | chłodnica ;) | 1 g   | Gotowanie | 15 min |