

Smoked Cream Stout z Kawą i płatkami dębowymi v2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **48.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (6.3%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Carafa III | 0.221 kg (2.8%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (6.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 5 kg (63%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.213 kg (2.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (12.6%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa Etiopia macerowana w wódce i whiskey | 150 g | Fermentacja cicha | 4 dni |