

Smoked Dry Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **39.7**
- Styl **Dry 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.4 kg (26.2%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (9.3%)	80 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (4.7%)	50 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.45 kg (8.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (5.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hothead	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	12.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy	5 g	Zacieranie	60 min