

smoked stout piteed

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **34.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3.25 kg (52%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	812
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %