

Smoked Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **35.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting wędzony torfem	1 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (24.1%)	82 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (24.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Castle Malting - palone ziarno jęczmienia	0.15 kg (3.6%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.8%)	71 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Castle Malting - coffee	0.1 kg (2.4%)	77 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---