

Smoked Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **55**
- SRM **47.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.2 kg (27.8%)	81 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (25.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (17.7%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.5%)	74 %	900
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (2.5%)	73 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	70 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis