

#Smoked Stout (WKPD)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **29.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wysładzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (5.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22.5 g	60 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Butelkowanie 17.09 nagazowanie 4,5g/l
2 paź 2019, 20:59