

Stout lekko wędzony

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **46.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53.1%)	80 %	6
Ziarno	steinbach wędzony	1 kg (17.7%)	77 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (8.8%)	60 %	1300
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	8 %
Gotowanie	Target	15 g	20 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale