

Stout wędzony

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **28**
- Styl **Dry 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem weyermann	2.5 kg (50.5%)	82 %	10
Ziarno	pilzneński lager Malteurop	1.5 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4%)	65 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Palony jęczmień Weyermann	0.3 kg (6.1%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (4%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	lunga	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min