

# Wędzony Resztkowy Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **41**
- SRM **37.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (30%)	83 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.25 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II Stary	1 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150 Stary	0.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Żytni Stary	0.25 kg (5%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %