

#073 Peated Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **38.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.8 kg (47.9%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 1 kg (17.1%) | 74 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 0.3 kg (5.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (8.5%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.45 kg (7.7%) | 55 % | 900 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.35 kg (6%) | 67 % | 900 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2.6%) | 68 % | 500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g | 30 min | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 350 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | węglan wapnia (CaCO ₃) | 5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | węglan wapnia (CaCO ₃) | 4 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | whirfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka dla drożdży | 10 g | Gotowanie | 10 min |