

## #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
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj 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 <sub>3</sub> )	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia (CaCO <sub>3</sub> )	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min