

#119 Smoked Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **32.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.2 kg (43.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.55 kg (19.9%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.8%)	68 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (9%)	60 %	1100
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (7.2%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.07 kg (2.5%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	10 g	55 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	13 g	20 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	80 g	Danstar