

## #22 Czekoladowy SmoG

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **31.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt     | 3 kg (50%)    | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2 kg (33.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Fawcett - Brown             | 0.5 kg (8.3%) | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (8.3%) | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 5 min  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |