

#29 Smoked Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **21.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.3 kg (5.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (53.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa | 0.2 kg (3.6%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (7.1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (3.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 1 kg (17.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | fawcett - peated | 0.5 kg (8.9%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Safale |