

#34 Smoked stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **34.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.586 kg (9.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.17 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.14 kg (2.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (31.3%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (15.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	50 g	60 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale