

## #35 Smoked Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **37.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wędzony bukiem	6.5 kg (52%)	83 %	10
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	2 kg (16%)	85 %	6
Ziarno	Fawcett - Rye	1 kg (8%)	76 %	9
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4%)	72 %	600
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (4%)	72 %	1200
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4%)	72 %	160
Ziarno	Fawcett - Black	0.5 kg (4%)	70 %	1500
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	15 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kreda	15 g	Zacieranie	90 min