

# Independence Smoked Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **42.6**
- Styl **Dry Stout**

## 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 **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.34 kg (8.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (12.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11.6 %