

Ognisko w Lejnie #1 - Wędzony Dry Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **36.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	2 kg (38.5%)	79 %	8
Ziarno	jęczmienny wędzony drewnem brzozowym Viking Malt	2 kg (38.5%)	81 %	10
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.3 kg (5.8%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.3 kg (5.8%)	1 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (11.5%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	20 g	60 min	12.5 %