

Peated Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **45**
- SRM **43.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (34.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED | 1.5 kg (34.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.4 kg (9.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (4.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (11.4%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 10 min | 7.5 % |