

## 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 %