

Peated Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **35.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (37.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (28%)	75 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.7%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.45 kg (8.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky	30 g	Fermentacja cicha	21 dni