

## Peated Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **18.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	3.5 kg (49.6%)	74 %	5
słód wędzony Medium Peated Fawcett				
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	45 min	7 %
Gotowanie	Spält	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Spält	20 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

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