

Peated Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **46.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	4 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	HBC472	30 g	5 dni	9 %
Gotowanie	HBC472	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	HBC472	30 g	20 min	9 %
Whirlpool	HBC472	20 g	15 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale