

## Peated stout

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **66**
- SRM **54.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	3 kg (25.9%)	74 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (21.6%)	79 %	10
Ziarno	pilzneński	3 kg (25.9%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (3.4%)	60 %	788
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (8.6%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.3%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %