

# Peated Wheat Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **73**
- SRM **52.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (49.4%)	82 %	5
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (24.7%)	81 %	7
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (9.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.65 kg (16%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM601 Semalio mieles	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	5 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	-----	------------	-----