

smakołyk

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **39.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	cm Smoked Malt	2 kg (32.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.8 kg (12.9%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny wedzony	2 kg (32.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	100 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %