

# Smoked Birch Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **35.4**
- Styl **Foreign Extra 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień wędzony brzoza	1 kg (16.7%)	81 %	10
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.3%)	60 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	10 g	10 min	13 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis