

# SMOKED CHILI STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **43.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (35.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (10.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chili macerowane w whisky	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Jęczmień palony wrzucić dopiero po 60 minutach zacierania.  
*4 mar 2018, 12:18*