

## Smoked Cream Stout z Kawą i płatkami dębowymi v2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **48.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.221 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (63%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.213 kg (2.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.6%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Etiopia macerowana w wódce i whiskey	150 g	Fermentacja cicha	4 dni