

# Smoked Cream Stout z Kawą i płatkami dębowymi

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **35**
- SRM **44.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.7%)	85 %	8
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Olchą Strzegom	2 kg (27%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.5%)	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	Macerowane w wódce + Jamson kawa Segafredo + płatki dębowe średniopalone po whiskey	150 g	Fermentacja cicha	4 dni