

Smoked Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **27.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (3%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (1.5%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (14.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (44.8%)	79 %	6

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile