

# Smoked Pear Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **48.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 0.8 kg (42.1%) | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Płatki owsiane               | 0.3 kg (15.8%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt    | 0.2 kg (10.5%) | 73 %       | 1200 |
| Ziarno | cookie strzegom              | 0.2 kg (10.5%) | 72 %       | 60   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny          | 0.2 kg (10.5%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Jęczmień prażony viking malt | 0.1 kg (5.3%)  | 55 %       | 900  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II  | 0.1 kg (5.3%)  | 79 %       | 22   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 40 g  | 60 min | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-04 | Ale | Gęstwa | 20 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza         | 125 g | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | gruszki wędzone | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |