

# 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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 %

## Drożdze

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