

Smoked Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **38.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (62.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.25 kg (9.8%)	80.5 %	10
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (11.8%)	55 %	1300
Ziarno	Munich Malt - 10L	0.25 kg (9.8%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (5.9%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis