

Smoked Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.65 kg (13.7%)	82 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.2 kg (4.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %