

## Smoked stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **26.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (21.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.2%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	60 %	788
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.2%)	73 %	80
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	10 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale