

smoked stout 16 blg

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **40.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.1 kg (48%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.25 kg (14.6%)	82 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (4.7%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (4.7%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (5.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Słód Pale chocolate i czekoladowy po 60 min.
Jęczmień palony po 75 min zacierania
6 kwi 2020, 21:29