

Smoked Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **26.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.8 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.43 kg (17.2%)	81 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.32 kg (12.8%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.2 kg (8%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (8%)	74 %	296
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.05 kg (2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	18.26 g	45 min	3 %
Gotowanie	Książęcy	12.74 g	45 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszone owoce	250 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Kreda	8 g	Zacieranie	20 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	30 g	Zacieranie	20 min