

# Smoked Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **21.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (7.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.45 kg (8.6%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (36.3%)	79 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (28.7%)	80 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.18 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	50 min	11.6 %
Gotowanie	lunga	20 g	25 min	11.6 %
Gotowanie	Premiant	15 g	25 min	7.85 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	140 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min