

Smoked Stout

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **38**
- SRM **36.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.1 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.35 kg (12.5%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Roasted Barley | 0.35 kg (12.5%) | 70 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 24 g | 30 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 75 ml | White Labs |