

Smoked Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **45.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 0.7 kg (27.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.5 kg (19.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.5 kg (19.8%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (9.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (7.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Żytni Barwiący | 0.2 kg (7.9%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Carafa | 0.18 kg (7.1%) | 70 % | 664 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12 g | 60 min | 11.5 % |