

## smoked stout 64

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **26.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Weyerman	0.82 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (39.6%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (9.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (9.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10.8 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5 g	Danstar