

## smoked stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **36.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (17.9%)	80 %	18
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (8.9%)	74 %	6
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.9%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.4%)	72 %	150
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.4%)	70 %	812
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale