

# Smoked Stout By Matthew

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **26.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1.5 kg (22.4%)	80.5 %	10
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (7.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	60 g	40 min	5.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lactose	200 g	Zacieranie	15 min

### Notatki

- Laktoza dodana na 15 min przed zakończeniem gotowania.  
Po zatarciu dodajemy pozostałe 3 słody  
*24 paź 2017, 14:59*