

Smoked Stout Trooper

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **60.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (14.3%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.3 kg (7.1%)	65.2 %	350
Ziarno	Special W Malt (Castle)	0.3 kg (7.1%)	65.2 %	350
Ziarno	Carafa Special III	0.2 kg (4.8%)	65 %	1400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.8%)	73 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony (Castle)	0.1 kg (2.4%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	135 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	--------	------------