

#Smoked Stout (WKPD)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **29.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wysładzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (35.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1 kg (35.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (17.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (5.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (5.4%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 22.5 g | 60 min | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Butelkowanie 17.09 nagazowanie 4,5g/l
2 paź 2019, 20:59