

STOUT WĘDZONY TORFEM

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **63**
- SRM **40.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony torfem	2 kg (25%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy żytni	0.5 kg (6.3%)	60 %	700
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.3%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	7 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	80 min