

v.2 Smoked stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **27.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (40.4%)	74 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.15 kg (3%)	77 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788
Żytni czekoladowy				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	135 ml	Danstar