

## Wędzony stout

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **45**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (62.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (18.7%)	70 %	299
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %